MADRAS GOVERNMENT ORIENTAL SERIES

Published under the authority
of the
Government of Madras

General Editor :

T. CHANDRASEKHARAN M.,A., L.T.,

Curator, Government Oriental Manuscripts Library,
Madras.

No. C XXXVI

نسخهٔ شاه جهانی

NUSKHA-E-SHAH JAHANI

Critically Edited with Introduction

By

SYED MUHAMMED FAZLULLA SAHIB, M.A., L.T.

Lecturer in Urdu, Government Arts College, Madras.

GOVERNMENT ORIENTAL MANUSCRIPTS LIBRARY,

MADRAS

1956

Price Rs. 5-10-0

Printed at the NURI PRESS Ltd.,
54, Main Road, Royapuram
Madras-13.
1956

مقدمہ

انسانی معاشرت میں سب سے زیادہ اہم اور ضروری چیز کھانا پینا ہے ۔ ظاہر ہے کہ مزاج انسانی کا اعتدال ، جسم کی توانائی ، ظاہری و باطنی سعادتوں سے بہرہ اندوز ہونا یہ تمام باتیں اس امر پر منحصر ہیں کہ انسان کی غذا اور خورش اعلی پیمانے پر عمل میں آئے ۔ غذا کو بہترین طریقہ اور عمدہ اصول پر استعمال کرنا انسان کو دوسرے حیوانات سے ممتاز کرتا ہے ورنہ نفس شکم پروری میں انسان اور دوسرے چو پایوں میں کوئی فرق نہیں ۔ جب کوئی قوم ترقی کے اعلی مدارج پر پہنچ جاتی ہے تو سب سے پہلے وہ اپنے تنعم کا اظہار دسترخوان پر کرتی ہے ۔

شاہان مغلیہ میں بابر کے بعد اکبر نے دوسرے شعبوں کی طرح شعبہ مطبخ پر خاص توجہ کی ، اس کے لئے باقاعدہ قوانین وضع کئے اور اس کام پر تجربہ کار اور دیانت دار اشخاص کو مقرر کیا ۔ سلطنت کے اس صیغہ کا انتظام بھی وزیر اعظم کے سپرد تھا ، اس سر رشتہ کا افسر بھی وزیر اعظم کے ماتحت تھا جس کو میر بکاول کہتے تھے ۔ اس کے ماتحت دیانت دار مددگار اور خورش شناس بھی ہوتے تھے ۔ اس سر رشتہ میں مختلف ممالک کے باورچی اور رکابدار ملازم تھے ۔ ہر ملک کے باورچی طرح طرح کے کھانے پکاتے قسم قسم کی نعمتیں مہیا کی جاتیں ، روزانہ شاہی دسترخوان کیلئے کھانا ایسا تیار ہوتا جو امرا کو بھی دعوتوں کے موقعوں پر کمتر میسر آتا تھا ۔

مصنف اور تاریخ تصنیف کا پتہ نہیں چلتا - البتہ کتاب کی اس ابتدائی عبارت "دستور پختن اطعمہ در سرکار شاہ جہاں بادشاہ مع وزن بعمل می آمد" سے یہ اندازہ ہوتا ہے کہ یہ کتاب ایک ایسے شخص نے لکھی ہے جو شاہ جہاں کے شاہی دسترخوان کے انواع و اقسام کے کھانوں سے پوری طرح واقف تھا - اس کتاب میں پکوان کے مختلف طریقے ذکر کئے گئے ہیں خصوصاً پلاؤ اور قلیہ کا باب قابل دید ہے پلاؤ کی تقریباً ٥٦ اور قلیہ کی ٣٦ قسمیں بیان کی گئی ہیں ' اس کے علاوہ اس کتاب کی دسویں قسم جو غذاؤں اور روغنیات کو رنگین بنانے اور مختلف قسم کے اچار اور مربے اور حلوہ جات تیار کرنے کے متعلق ہے نہایت ہی دلچسپ ہے - اس میں پکوان کی حسب ذیل دس قسمیں بیان کی گئی ہیں -

(١) در استعمال نانہا

(٢) در استعمال آش ها

(٣) در استعمال قلیہ ها و دو پیازہ ها

(٤) در انواع بھرتہ ها

(٥) در انواع زیر بریاں

(٦) در انواع پلاؤ ها

(٧) در انواع پختن کھیہ ها و یخنی ها و کبابها

(٨) در انواع پختن هریسہ ها و شش رنگها و خاگینہ و پوری و شیرنی ها وغیرہ

(٩) در انواع شولہ کھچڑی

(١٠) در انواع مربہ ها و اچار ها و شیرنی ها و اطعمہ و

نو روز کے آغاز میں مددگار خزانچی سالانہ تخمینہ تیار کرکے پیش کرتے جس کی رقم ان کو ادا کردی جاتی ' ہر تین مہینہ کے بعد دیوان بیوتات اور میر بکاول ہر قسم کی چیزیں خرچ کیلئے فراہم کراتے ' مثلا اعلی قسم کے چاول سکداس' دیو زیرہ وغیرہ مختلف مشہور مقامات سے منگوائے جاتے ' ترکاریاں اکثر کشمیر سے منگوائی جاتی تھیں -

مغل شہنشاہوں میں شوکت و عظمت کے لحاظ سے شاہ جہاں سب سے زیادہ ممتاز مانا جاتا ہے ' اس کے زمانے میں ملک میں بڑی خوش حالی اور دولت کی فراوانی تھی - درباری تزک و احتشام کے ساتھ ساتھ بادشاہ کو کلچر کے فروغ کا بڑا خیال رہا - ملک میں ہر جگہ امن قایم ہونے کی وجہ ہر شعبہ میں ترقی ہوی ' آرٹ اور لٹریچر کو خود بخود فروغ ہونے لگا پھر شاہانہ سرپرستی نے اس پر چار چاند لگادئے - شعرا ' فضلا ' فلسفی ' اطبا اور دوسرے ارباب کمال دربار میں آتے اور پادشاہ ان سب کو اپنے الطاف و کرم سے نوازتا - اس کا دسترخوان بہت وسیع ہوتا تھا جس پر مختلف قسم کے الوان نعمت چنے جاتے تھے - اس کے عہد حکومت میں جس طرح دوسرے شعبوں کو فروغ ہوا اسی طرح شعبۂ مطبخ میں بھی اعلی درجہ کی ترقی ہوی جس کا اندازہ نسخۂ شاہ جہانی کے مطالعہ سے ہوتا ہے -

نسخۂ شاہ جہانی جو اس وقت قارئین کے سامنے پیش کی جارہی ہے پکوان کے متعلق ایک عمدہ کتاب ہے اس میں مختلف قسم کے پکوان اور ان کے تیار کرنے کے طریقے بیان کئے گئے ہیں - اس کی ابتدا میں کوئی مقدمہ نہیں ہے اسلئے اس کے

صنعتوں میں عجیب و غریب کمال دکھائے ۔ میر بہر علی رکابدار کے متعلق مشہور ہے کہ وہ انار بناتا تھا جس میں اوپر کا چھلکا اور اندر کے دانوں کی ترتیب اور ان کے پردے سب اصلی معلوم ہوتے تھے ۔ دانوں کی گٹھلیاں بادام کی ہوتی تھیں ناشپاتی کے عرق کے دانے ہوتے تھے ' دانوں کے بیچ کے پردے اور اوپر کا چھلکا دونوں شکر کے ہوتے ۔

غرض امیروں اور شہنشاہوں کا ذوق دیکھ کر باورچیوں نے بھی جدت طرازیاں شروع کردیں کسی نے پلاؤ انار دانہ ایجاد کیا جس میں ہر چاول آدھا یاقوت کی طرح سرخ اور چلادار ہوتا اور آدھا سفید مگر اس میں بھی شیشے کی طرح چمک موجود ہوتی ۔ کسی نے نورتن پلاؤ ایجاد کیا جس میں نورنگ کے چاول ملائے جاتے ۔ پلاؤ کی قسموں میں سے ایک قسم یہ بھی ہے کہ بعض دولتمند اور شوقین امیروں کیلئے مرغ ' مشک اور زعفراں کی گولیاں تیار کرکے کھلائے جاتے یہانتک کہ ان کے گوشت میں ان دونوں چیزوں کی خوشبو سرایت کرجاتی اور ہر رگ و ریشہ معطر ہو جاتا پھر ان کی یخنی نکالی جاتی اور اس یخنی میں چاول دم دیے جاتے ۔ پلاؤ کی ایک اور قسم موتی پلاؤ بھی ہے اس کی شان یہ تھی کہ چاولوں میں گویا آبدار موتی ملے ہوے ہیں ۔

موجودہ مغربی مذاق یہ ہے کہ میز خوب آراستہ کی جاتی ہے اس پر گلدستے لگائے جاتے ہیں ظروف بھی صاف ستھرے اور قیمتی ہوتے ہیں مگر خاص کھانے کی سجاوٹ نہیں ہوتی

حلوہ ہا وغیرہ و اکثر لوازم و جغرات ساختن و رنگارنگ
نمودن روغن وغیرہ۔

اگر سچ پوچھئے تو مغل شہنشاہوں نے اس آرٹ کو جتنی ترقی دی ان سے قبل کسی نے نہیں دی۔ شاہان مغلیہ کے بعد باورچی خانوں اور دسترخوان کے متعلق دربار لکھنؤ نے جو رنگ دکھائے اور جدت طرازیاں کیں ان کا بھی یہاں ذکر کر دینا دلچسپی سے خالی نہ ہوگا۔ نواب شجاع الدولہ کے باورچی خانے میں دو ہزار روپیہ روز کی پخت ہوتی تھی اس کے معنی یہ ہوے کہ باورچیوں اور دیگر ملازموں کی تنخواہ کے علاوہ سات لاکھ روپیہ سالانہ کی رقم فقط الوان نعمت اور غذاؤں کی قیمت میں صرف ہوتی۔ نواب سالارجنگ کا باورچی جو صرف ان کیلئے کھانا پکاتا تھا بارہ سو روپیہ ماہوار تنخواہ پاتا تھا۔ پکوان میں مختلف قسم کی جدتیں پیدا کرکے ان کو اعلی طریقہ پر تیار کرنے میں ان باورچیوں کو کمال حاصل تھا۔ بعض غذائیں ایسی تیار کی جاتی تھیں کہ بظاہر نہایت ہی نفیس اور لطیف معلوم ہوتی تھیں مگر اس قدر ثقیل ہوتی تھیں کہ ہر معدہ اُن کو برداشت نہیں کرسکتا تھا۔ دوسرا کمال یہ تھا کہ کسی ایک چیز کو مختلف صورتوں میں دکھا کے ایسا بنایا جاے کہ دسترخوان پر ظاهر میں بیسیوں قسم کے الوان نعمت موجود ہیں مگر چکھئے تو سب ایک ہی چیز ہیں۔ بعض رکابدار کریلے ایسی نفاست سے پکاتے تھے کہ دیکھئے تو معلوم ہوتا تھا کہ انہیں بھاپ بھی نہیں لگی ھے ویسے ہی ہرے اور کچے ہیں مگر کھائیں تو نہایت پر لطف اور لذیذ ہوتے ہیں لکھنؤ کے رکابداروں نے اس قسم کی

بعض نسخے زاید بھی ہیں جو نسخہ شاہ جہاںی میں موجود نہیں اس کے علاوہ بعض جگہ عبارت میں بھی اختلاف ہے جسکو حاشیہ پر ذکر کردیا گیا ہے ۔

ہم نے اس کتاب کی لفظی غلطیوں کو دور کرکے اس کو صحیح طور پر طبع کرانے کی حتی الامکان کوشش کی ہے تاہم اگر کہیں طباعت کی غلطیاں نظر آئیں تو قارئین انکی اصلاح فرمالیں ۔ یہ کتاب ہر حیثیت سے قابل قدر ہے اگر اس کا اردو اور دیگر زبانوں میں ترجمہ کیا جائے تو عوام کیلئے بہت مفید ہوگا ۔

سید محمد فضل اللہ

ایم - اے - یل - ٹی -

اردو لکچرار گورنمنٹ آرٹس کالج (مدراس)

و

سید حمزہ حسین عمری -

(منشی فاضل)

گورنمنٹ اورینٹل میانسکرپٹس لائبریری (مدراس)

۱۲ فروری سنہ ۱۹۵۶ء

—ooo—

اس کے بر خلاف ہندوستان میں دسترخوان کی آراستگی کی طرف کم توجہ کی جاتی ہے مگر خود کھانے اعلی قسم کی نفاست سے نکال کر سجاتے ہیں ان پر چاندی اور سونے کے ورق لگائے جاتے ہیں پستہ اور بادام کی ہوائیوں سے نقش و نگار کیا جاتا ہے -

اس کتاب کو ایڈٹ کرنے میں دو قلمی نسخوں سے مدد لی گئی ہے پہلا نسخہ گورنمنٹ اورینٹل مینسکرپٹس لائبریری مدراس (فارسی مخطوطات نمبر ٥٢٦) کا ہے جو سنہ ١٢٦٣ ھ کا لکھا ہوا ہے اس کے خط اور قلم کا ایک نہج نہیں کہیں شکستہ تو کہیں سادہ ، کہیں جلی تو کہیں بالکل باریک ہے اوراق کرم خوردہ ہیں ہر صفحے میں ١١ سطریں اور کل صفحے ١٨٦ ہیں تقطیع درمیانی ہے اس کے ابواب اور فصلوں میں باقاعدہ ترتیب نہیں اس کے علاوہ جابجا تحریری غلطیاں بھی پائی جاتی ہیں۔

دوسرا نسخہ انڈیا آفس لائبریری لندن (فارسی مخطوطات نمبر ٢٩٧٨) کا ہے جو نا مکمل ہے اس میں نو قسمیں ذکر کی گئی ہیں اس کا خط شکستہ اور قلم جلی ہے تقطیع مذکورۂ بالا نسخہ کی بہ نسبت چھوٹی اور خوبصورت ہے ہر صفحہ میں دس سطریں اور کل صفحات ١٢٦ ہیں اس کتاب کے آخر میں سنہ تحریر کا کہیں ذکر نہیں - ہم نے ان دونوں نسخوں کا لفظ بلفظ مقابلہ کیا قریب قریب یہ دونوں نسخے ایک ہی ہیں - البتہ انگلستان کے نسخہ پر بجائے نسخہ شاہ جہانی کے " نان و نمک " لکھا ہوا ہے نیز اس میں

فهرست مضامین

نسخہ شاہ جہانی

تمت تمام شد

بسم الله الرحمن الرحیم

نسخه شاه جهانی

دستور پختن اطعمه که در سرکار بادشاه شاهجهان معه وزن بعمل می‌آمد برده قسم است

اول در استعمال نانها
دوم در استعمال آشها
سوم در استعمال قلیه‌ها و دوپیازه‌ها
چهارم در انواع بهر ته ها
پنجم در انواع زیر بریان
ششم در انواع پلاؤ
هفتم در انواع کفته و کباب
هشتم در پختن هریسه ها و شش رندگها [و خاگینه
نهم در انواع شوله کهچڑی
دهم در انواع مربا ها و اچار ها و پوری و شیرنی ها و اطعمه و حلوا ها وغیره و اکثر لوازم و جغرات ساختن و رنگا رنگ نمودن روغن و خمیر.]

قسم اول در استعمال نانها

(۱) پختن نان تروی[۱]

میده پاؤ آثار روغن زرد شش دام نمک پاؤ دام شیرگاؤ پاؤ آثار خمیر یک دام. اول خمیر موازنه مذکور را در میدهٔ پنج[۲] دام روغن داده[۳] بمالند بعد ازان میده را در شیر آمیخته خمیر کنند و نمک دهند و بعد از درست شدن خمیر روغن باقی آمیخته جوز[۴] بسته بطور نان پنیری[۵] آراسته کرده بر روی نان قدرے جغرات مالیده در دو خوان ته و بالا آتش انگشت داده در هوائے موافق پخت نمایند و اگر نیم وزن کنجد در میده بیا میزند نان کنجدی شود

۱ - پزی ۲ - با پنچ ۳ - زرد ۴ - جواله ۵ - پزی

چپاتی داده روغن را در پنج ته بته دهند یک طرف ته لک کند آرد میده از چپاتی همه پنج ته را در ته لک کرده زود جواله کرده نان بوزن چپاتی نموده در ماهی توه نیم پخت کرده بعد ازاں سفیدی بیضه در شیر لت کرده زود فواره دهند و در هواے نرم پخت نمایند -

(٥) ایضا پختن نان باقر خانی

میده یک آثار روغن زرد دو دام شیر گاؤ یک و نیم آثار خمیر دو دام نمک یک دام در هواۓ گرم خمیر در میده داخل کرده نمک آمیخته از شیر خمیر نرم تیار[1] کنند - اما شیر را جوش دهند که سه ربع ماند طرز سموسه میده را گرد بر گرد مشت دهند باز پنج دام میده خشک در خمیر کرده بمالند که باز میده اندک خشک شود در پارچه پیچیده یک گهڑی نگاهدارند بعد از جواله میده را در روغن انداخته به پیچ باریک از پاپر دهند بزود نان مقدار نیم چپاتی ساخته در ماهی توه پخت نمایند از باد بالا هوائے آتش سخت کنند در نیم پخت فوارهٔ شیر دهند -

(٦) پختن نان شیر مال

میده یک آثار روغن زرد پاؤ آثار شیر گاؤ[2] یک آثار پاؤ بالا نمک یک دام خمیر سه دام در گرما میده را در نمک و ماده خمیر داده از شیر گرم خمیر نرم نمایند و چهار گهڑی در پارچه پیچیده دم دهند ماهی[3] گرم چوں دم شود همه روغن گرم بطرز آب دهند طرز سموسه گرد بر گرد مشت دهند بزود نان پنبه وار ساخته بالاۓ آں جغرات مالیده درماهی توه یا در تنور به هواۓ سخت بپزند و درنیم پخت فوارهٔ شیر دهند -

---

۱ - بیار ۲ - شکر ۳ - جایے

(۲) پختن نان نمک[1]

میده یک آثار روغن زرد پاؤ آثار نمک یک دام شیر گاؤ سه پاؤ اول در میده نیم روغن آمیخته از سر کنند[2] دست نرم دهند بعد از درست شدن خمیر با روغن باقی آمیخته بوزن دو دام از بیلن ساخته مانند پاپڑ در خوان ته و بالا آتش انگشت داده یا در تنور بهوای نرم پخت نمایند .

(۳) پختن نان شیر[3]

میده یک آثار روغن زرد یک نیم پاؤ شیر گاؤ پاؤ آثار پنیر نیم آثار نمک یک دام . نیم وزن پنیر[4] را قیمه کرده در میده بیالایند بعد ازان روغن دهند و از شیر خمیر کنند و آب قدرے دهند که نرم موافق نان پنیری[5] شود بعد بر خواست خمیر پنیر باقی را ورق قرا شیده بالای نان بچسپانند بالای آں جغرات بمالند و در هوائے موافق در دو خوان ته و بالا آتش انگشت داده در تنور پخت نمایند .

(۴) پختن نان باقر خانی

میده یک آثار روغن زرد پاؤ آثار شیر گاؤ پاؤ آثار بیضهٔ مرغ یک عدد نمک دام . نمک را در میده انداخته اندک شیر خام داده خمیر کنند میده را طرز سموسه مشت پر[6] گرده دهند چوں از میده آبله برآید و در پارچه پیچیده دو گهڑی دم دهند باز روغن را داغ نموده سرد کنند و میده را خمیر کرده در طبق نموده بالا همه روغن اندازند از دست میده را پنج مقدار

---

۱ ـ تنک ۲ ـ از شیر خمیر کنند و لت نرم دهند ۳ ـ پنیر ۴ ـ شیر ۵ ـ پزی ٦ ـ گرد بر گرد دهند .

(۱۱) ایضا پختن نان ورقی

میده یک آثار روغن زرد پاؤ آثار چربی[۱] مقدار ساتهه میده ورقی را خمیر کنند بطرز میده سموسه ورقی از بیلن پوری نموده ساتهه روغن و چربی به طور سموسه داده سموسه کرده باز از بیلن نان ساخته چپاتی بر توه پخت نمایند واز سینگ سوراخها برنان میداده باشند و از بالاے روغن انداخته باشند چون تیار شود بر گیرند اگر خواهند که شیرین کنند از بالا نبات کوفته اندازند و اگر نمکین کنند بقدر پسند نمک اندازند

(۱۲) ایضا پختن نان ورقی قسم دیگر[۲]

میده و آرد دال ماش شوئیده پاؤ آثار آرد گندم یک آثار روغن زرد نیم آثار جغرات چکه نیم آثار و نیم پاؤ دار چینی یک ماشه قرنفل یک ماشه الاتچی یک پاؤ ادرک یک دام فلفل گرد دو ماشه نمک دو دام دال ماش را آب داده بر آتش نیم گداز نموده در روغن بریان کرده بعد ازان آب در دیگ کرده بر آتش نهند دال مذکور در پارچه بسته از نوک سرپوش[۳] در دیگچه آویزان کنند که بخارات رسند چون دال نرم شود از سنگ بسایند و جغرات و مصالح آمیخته باز در پارچه[۴] از نوک سرپوش آویخته بخار دهند و نگاهدارند و آرد را خمیر[۵] کرده میده نموده در شکم میده[۶] دال بموافق داده از بیلن نان ساخته بر توه بر آتش نرم پخت نمایند از سینگ سوراخها برنان میداده باشند و روغن انداخته باشند چنانچه پخته شود اگر بجاے دال ماش دال مونگ تیار کرده داخل نمایند جایز باشد

---

۱ - پیز ۲ - بید هوان ۳ - بسته ۴ - بته ۵ - و بیره ٦ - بیره

(۷) پختن نان بادامی

مغز بادام نیم پاؤ مصری نیم پاؤ روغن زرد دو دام سفیدی بیضه مرغ یک عدد بادام را از پوست صاف نموده باریک کرده[1] مصری را شیره نموده آرد بادام انداخته بر آتش نهند و از کفچه لت کنند چون بسته شود و سفیدی بیضه و روغن آمیخته اندازند چون پخته شود بر کاغذ نان باریک بطرز نان خطائی ساخته در دو خوان بپزند و بالاے او آتش انگشت دهند۔

(۸) پختن نان خطائی

میده یک آثار روغن[2] نیم آثار شکر چینی نیم آثار بهمین وجه بدستور نان بادام بپزند و بکار برند

(۹) ایضا پختن نان بیسنی[3]

آرد نخود[4] پاؤ آثار روغن زرد چهار دام جغرات چکه پاؤ آثار دار چینی دو ماشه ادرک یک دام شیر گاؤ پاؤ آثار نمک یک دام در آرد نخود روغن و نمک داده دو گهڑی دم دهند بعد از آن جغرات و آب ادرک[6] آمیخته از دست لت سازند که آبله بر آید چهار گهڑی دیگ را دم دهند بعد از آن شیر آمیخته خمیر کنند چپاتی طور در ماهی توه یا بر توه پخت کنند۔

(۱۰) ایضا پختن نان جوار که نرم مثل چپاتی باشد

آرد جوار ساده یک آثار آرد مذکور را خمیر[8] کرده در هانڈی آلش داده نزدش آرد مذکور نهاده یک بخار آتش دهند باز سرد کرده از دست لت داده نان بر توه پخت نمایند نرم ملایم شود

---

۱ ـ سوده ۲ ـ روغن زرد ۳ ـ بنستی ۴ ـ میده ۵ ـ چکه

۶ ـ دار چینی ۷ ـ میده ۸ ـ از آب

(۱۵) ایضا ساختن ساده[۱] خمیر

میده سه پاؤ جغرات ترش یک دام بادیان دو دمڑی میده را آب گرم داده یک گهڑی مشت مال نموده در پارچه پنبه[۲] دار پیچیده دو پاس نگاهدار ند در موسم گرما از آب سرد خمیر کنند

(۱۶) ایضا پختن نان مانیاں[۳]

میده یک آثار روغن زرد دو دام شیر گاؤ یک آثار بیضه مرغ یک عدد زیرهٔ سیاه نیم دام سیاه دانه پاؤ دام زعفران چهار ماشه دانه خشخاش پاؤ دام نمک یک دام بدستور نان تروی این را نیز بپزند و بالای مصالح بچسپانند

قسم دوم در استعمال اش ها

(۱) پختن اش کشلی ایضا در طریق پختن اش ها

گوشت یک آثار روغن زرد پاؤ آثار میده نیم آثار نخود تهامی[۴] دو دام چقندر پاؤ آثار شلغم پاؤ آثار زردک[۵] پاؤ آثا زعفران یک ماشه دار چینی دو ماشه قرنفل دو ماشه الاچی دو ماشه فلفل گرد یک ماشه پیاز نیم پاؤ ادرک یک دام کشنیز یک دام نمک یک دام لیمون نیم آثار شکر چینی نیم آثار اول پیاز در روغن بریان کرده گوشت را پگهار داده و از چمچه ته و بالا ساخته کشنیز دهند و دو پیازه نموده آب موافق شور به اندازند و نخود و چقندر و شلغم و زردک انداخته گداز کنند بعد ازاں آش کشیلی وغیره آراسته در شوربه انداخته پالک و کشنیز داده یک جوش دهند پس ازاں مصالح آمیخته و رشاشه[۶] کنند شکر و

---

۱ - ما ۲ - هته ۳ - فناي ۴ - كابلي ۵ - ادرک ٦ - در كانسه

(۱۳) ایضا پختن نان ورقی قسم دیگر

میده یک آثار روغن زرد یک آثار مغز پسته نیم پاؤ چربی مقدار ساتهه[۱] نمک یک دام میده را پنڈه[۲] سازند و از بیلن چپاتی نموده ساخته[۳] بمثل سموسه برچپاتی[۴] بمالند و پسته برو بدهند[۵] بالائی نان چپاتی دیگر بدهند بعد ساتهه[۶] بدستور سابق داده پسته پخته بهمین دستور تهه به تهه ساتهه و بسترده هرقدر که ورق بخواهند کرد بالای آن بیلن کنند که جمله ورق بسته شوند و در ماهی توه نهند و روغن اندازند و طبق دیگر بالاے آن سرپوش کنند ته و بالا آتش انگشت داده بدستور نان خطائی پخت نمایند

(۱۴) ایضا پختن نان خرمائی[۸]

میده یک آثار روغن زرد نیم آثار خرما نیم آثار شیر گاؤ نیم آثار گلاب نیم پاؤ نمک یک دام اول درمیان میده همه روغن[۹] از دست می مالند باز آب و شیر اندک نمک را آمیخته خمیر سخت کنند بعد ازان میده مذکور را پنڈه[۱۰] مقدار یک دام ساخته ٹکیه کنند بدستور نان روغنی خانگی خرما را از گلاب سائیده در دو ٹکیه قدرے خرما سائیده داده دهن هر دو ٹکیه بدستور سموسه هندی بند نموده ته وبالا آتش موافق داده و طبق بطور نان خطائی نهاده پخت نمایند و اگر نان خوبانی خواهند پوست خوبانی کوفته در اندک روغن زرد آمیخته بر آتش نهند ولت کرده در دو ٹکیه بدستور نان خرمائی داخل کنند نان خوبانی شود .

---

۱ ـ ساهنه ۲ ـ بیره ۳ ـ ساهنه ۴ ـ نهوده ۵ ـ بریزند ٦ ـ ساهنه ۷ ـ ساهنه ۸ ـ خرمی ۹ ـ داده ۱۰ ـ بیره

نموده نگاهدارند میده را خمیر کرده بطرز سنگ[1] مالچه ساخته در آب نمک جوش داده جغرات و پلیو در شیر آمیخته در پارچه گزرانده بگهار دهند کانسه بر آورده آش را از بگهار بر آورده در جغرات اندازند و بالا دو پیازه اندازند و زعفران سوده بریزند

(۴) پختن آش لنگ پره چاشنی دار

گوشت ' یک آثار روغن زرد ' سه پاؤ میده ' نیم آثار پیاز ' پاؤ آثار ادرک ' یک دام فلفل گرد ' یک ثانک چقندر ' یک آثار زردک ' یک آثار ساگ سوده پالک ' پاؤ آثار نمک ' یک دام کشنیز ' یک دام - اول گوشت و چقندر و شلغم و زردک را قایه کرده شوربه در پارچه گزرانده از قرنفل وغیره بگهار داده و سبزی ساگ اندازند و میده را خمیر نموده آتش ساخته در آب گرم جوش داده در لنگری کنند و بالای آن قلیه اندازند و چاشنی تیار کرده بالای آن قلیه بریزند و بیامیزند و بالای آن زعفران سائیده بیامیزند و بکار برند

(۵) پختن آش سنگ شیر

گوشت ' یک آثار روغن زرد ' پاؤ آثار جغرات ' یک آثار شیرگاؤ ' یک آثار برنج ' پاؤ آثار نخود کابلی ' نیم پاؤ دار چینی ' چهار ماشه قرنفل ' چهار ماشه الایچی ' چهار ماشه بادام ' نیم پاؤ پیاز ' پاؤ آثار ادرک ' دو دام کشنیز ' نیم پاؤ ساگ سوده ' پالک ' نیم پاؤ نمک ' دو دام - اول گوشت را پارچه های بادامی نموده و روغن زرد تیار بریان کرده آب نخودی داده خوب گداز بنمایند باز در پارچه گزرانده بگهار داده چون آب خشک

---

۱ - سیولی ها کنده

لیموں را چاشنی نموده و زعفران سائیده بپزند[1]

(۲) پختن آش بادروں

گوشت یک آثار روغن زرد نیم آثار دال نخود یک دام میده پاؤ آثار جغرات سه آثار دار چینی دو ماشه الایچی یک ماشه ادرک یک دام پیاز پاؤ آثار کشنیز یک دام نمک دو دام فلفل گرد یک ماشه شکر چینی نیم آثار لیموں نیم آثار اول نیم گوشت را دو پیازه مرغن پر مصالح لایق خوردن میشود تیار کنند و نیمے را که باقی مانده قیمه کرده دو پیازه نموده لایق سموسه باشد تیار کنند مصالح را در هر[2] دوپیازه مع گندم گوشت مذکور خوب قیمه کرده در روغن و پیاز دوپیازه نموده دال نخود را جوش کرده دال و مصالح در قیمه انداخته و بگهار داده و میده را خمیر نموده از بیلن میده ساخته پار چهای چهار گوشه ساخته دوپیازه قیمه پر نموده سموسه ساخته در روغن بریان نموده باز در آب جوش کرده از آب جدا ساخته در کنکری و جغرات پلیو آمیخته از قرنفل در روغن بگهار داده بالای آش اندازند بالای آں دوپیازه تر مذکور را اندازند و زعفران سائیده به پزند اگر چاشنی دار کنند گوشت را قیمه و قلیه ساخته نگاهدارند چو سموسه پخته در لنکری کشند بعوض جغرات چاشنی اندازند از بالا قلیه اندازند -

(۳) پختن اش لک پره[3]

گوشت ایک آثار جغرات دو آثار میده نیم آثار دارچینی دو ماشه قرنفل دو ماشه الایچی یک ماشه زعفران یک ماشه فلفل گرد یک ٹانک ادرک یک دام کشنیز یک دام نمک یک دام گوشت دوپیازه پر مصالح

---

۱ - بریزند ۲ - تقسیم ۳ - انک بره

(۷) پختن اش چاشنی دار

گوشت ، یک آثار روغن ، پاؤ آثار تباشه ، نیم پاؤ لیموں ، نیم پاؤ میده ، نیم پاؤ مصالح دو پیازه آنچه متعارف است ۔ اول گوشت را دو پیازه با مصالح مرغن ساخته تیار کنند بعد ازاں تباشه را شربت و شیرۂ لیموں در و داخل نموده دو پیازه انداخته پخت نمایند لیکن آگ بسیار داخل نکنند که مانند قلیه نشود و سیراب باشد بعد میده را مانده سازند و کشتی نخرد بریده در پارچه کرده در آب گرم سه چهار مرتبه غوطه داده برآرند و داخل آش نمایند بعده یک جوش فرود آرند که تیار شد

قسم سوم در استعمال قلیه ها و دو پیازه ها

(۱) پختن قلیه خاصه

گوشت ، یک آثار روغن ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه فلفل ، یک ٹانک زعفران ، یک ماشه ادرک ، یک دام پیاز نیم پاؤ چقندر ، پاؤ آثار شلغم ، پاؤ آثار دال مونگ ، دو دام کشنیز ، دو دام زردک ، پاؤ آثار نمک ، دو دام ۔ اول گوشت را بادامی نموده در پنج دام روغن و پیاز بریاں کرده بگهار دهند دو چمچه آب با نمک داده ته و بالا کنند و کشنیز داخل نموده آب موافق شوربه و ادرک و چقندر و شلغم و زردک و دال مونگ اندازند چوں گداز شود گوشت و چقندر وغیره از شوربه جدا نموده پارچه نیم نموده صاف کنند و باز شوربه گوشت وغیره را یکجا کرده با روغن باقی از قرنفل بگهار دهند چوں یک جوش خورد پلیو برنج اندازند بعد از مصالح سائیده در آب اندازند و زعفران سوده اندازند قدرے از چمچه گردانیده برگیرند ۔

شود کشنیز و دو دام برنج ساڈیده در شیر و جغرات آمیخته در پارچه گذارنده در گوشت اندازند قرنفل و دار چینی درست کوفته اندازند و الایچی ساڈیده آمیزند چون یک جوش بخورد و برنج شوئیده اندازند[1] چون برنج گداز شود برگیرند۔

(٦) پختن اش نخودی

گوشت ، دو آثار روغن ، نیم آثار دار چینی ، سه ماشه قرنفل ، سه ماشه الایچی ، سه ماشه بیضه مرغ ، یکعدد فلفل گرد ، چهار دام ادرک ، دو دام پیاز ، پاؤ آثار بادام ، دو دام ساگ پالک ، نیم پاؤ چقندر ، نیم پاؤ شلغم ، پاؤ آثار زردک ، پاؤ آثار شکر چینی ، سه پاؤ نمک ، دو دام قیمه گوشت خام ، نیم پاؤ کشنیز ، پاؤ آثار اول - یک آثار گوشت را پارچه بادامی نمرده در روغن پیاز بریان کرده بگهار دهند و چقندر وغیره بدین اقسام انداخته گداز کنند بعدیکه پارچه بیز شود از پارچه گذرانده از قرنفل بگهار دهند بدستور قلیه پزند یک آثار گوشت باقی را قیمه کرده دو پیازه سفید بپزند و بر سنگ بسایند سفیدی بیضه داخل کرده قیمه گوشت خام داخل نمایند مصالح داده مانند نخود غلوله بسته در روغن بریان کنند نصف چاشنی نخود پرورده نموده در شوربه قلیه انداخته یک جوش دهند کشنیز و بادام و برنج را لعاب کرده با مصالح اندازند و ساگها را انداخته دیگر جوش دهند از دیگدان بر آورده شیره شکر و لیمون تیار نموده را بعد بر آوردن انگری داخل نمایند زعفران سوده بالای آن بریزند

---

۱ ـ و بادام بریان نموده اندازند۔

یکدام کشنیز ، یک دام نمک ، دو دام - چوزه مرغ را صاف شوئیده اما درست مانده در نصف روغن و پیاز بریاں کرده بگهار داده نخود شسته اندازند و کشنیز داده دو پیازه کرده آب موافق شوربه انداخته بگدازند چوں تیار شود گوشت را در شوربه مع دو دام نخود کابلی مذکور در هم نموده پارچه هاے دار چینی انداخته یک جوش دهند چوں بآب[1] بسته شود مصالح دیگر کوفته انداخته از قرنفل و روغن باقی بگهار داده برگیرند

(۵) پختن شوربه ساده

گوشت ، یک آثار برنج ، پاؤ آثار روغن زرد ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه فلفل گرد ، یک ٹانک پیاز ، نیم پاؤ ادرک ، دو دام کشنیز ، یک دام نمک ، دو دام - اول گوشت را قیمه کرده در روغن و پیاز بگهار داده کشنیز دهند و دو پیازه بر مصالح نموده بعد ازاں آب موافق شوربه انداخته چوں بر جوش آید برنج اندازند وقتیکه پخته شود مصالح انداخته از قرنفل بگهار دهند و از دیگداں برگیرند

(۶) پختن قلیه شکر قند

گوشت ، یک آثار لیموں ، یک نیم پاؤ روغن زرد ، یک نیم پاؤ شکرقند ، نیم پاؤ دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه فلفل ، یک ٹانک پیاز ، نیم پاؤ کشنیز ، یک دام زعفران ، یک ماشه نمک ، یک دام - اول گوشت را در نیم روغن و پیاز بگهار داده آب به مقدار دو قاشق و نمک و کشنیز داده دو پیازه کرده بعد ازاں آب دیگر موافق گداز شدن داده گداز نمایند شکرقند را پارچه هاے نموده در روغن باقی بریاں کرده از نوک کارد سوراخها

---

[1] - لعاب

(۲) پختن قلیه گوشت چاشنی دار

گوشت ' یک آثار روغن زرد ' پاؤ آثار شکر ' نیم پاؤ لیموں ' نیم پاؤ دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه الایچی ' دو ماشه زعفران ' یک ماشه پیاز ' نیم پاؤ ادرک ' یک دام نمک ' یک دام در نصف روغن پیاز بریان نموده گوشت را بگهار داده یک چمچه آب به نمک داده کشنیز داخل نموده ته و بالا ساخته بقدر شوربه آب و چقندر و شلغم و زردک سه پاؤ ادرک لوازمه داخل کرده گداز نموده بعد ازاں جمله گوشت و چقندر وغیره را بر آورده از آب صاف شویند و نگاهدارند شوربه را از پارچه گذارنده باز لوازم شوینده را داخل شوربه نموده با روغن باقی از قرنفل بگهار دهند چوں یک جوش خورد چاشنی داده یک جوش دیگر دهند پلیو برنج داخل نموده زعفران و مصالح دیگر داده برگیرند

(۳) پختن قلیه ملغوبه

گوشت ' یک آثار روغن زرد ' پاؤ آثار جغرات ' یک آثار دار چینی ' دو ماشه الایچی ' دو ماشه فلفل ' یک ٹانک پیاز ' پاؤ آثار ادرک ' یک دام کشنیز ' یک دام نمک ' دو دام - اول گوشت را بادامی کرده در پیاز و روغن بگهار داده آب و نمک و کشنیز داخل نموده دو پیازه با مصالح کنند بعد ازاں جغرات را پلیو برنج و شیر آمیخته از پارچه گذارنده در دو پیازه انداخته یک جوش دهند وقتی که آب موافق بماند از دیگدان برگیرند

(۴) پختن شوربه نخود آب

چوزه مرغ ' یک عدد روغن ' پاؤ آثار دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه الایچی ' دو ماشه فلفل گرد ' یک ٹانک پیاز ' پاؤ آثار ادرک '

پاؤ کشنیز ، پاؤ آثار جغرات ، نیم پاؤ پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، دو دام نمک ، یک دام . اول یک آثار گوشت را بادامی نموده در روغن و پیاز بگهار داده آب و نمک داده گداز نمایند چون لعاب موافق بماند گوشت را جدا کرده شوربه را از پارچه گذرانیده از دار چینی قرنفل بگهار دهند و لعاب کشنیز و جغرات سائیده اندازند و یک جوش دهند بعد ازآن لعاب بادام اندازند پس ازان پلیو برنج معه مصالح اندازند و یک پاؤ گوشت قیمه باریک کرده در روغن و پیاز بگهار داده نخود ساخته اندازند تا بمقدار نخود قیمه هم مناسبت دارد انداخته یک جوش دهند چون اندک لعاب بماند از دیگدان برگیرند و اگر چاشنی دار کند چاشنی در قلیه داده زعفران دهند اندک چاشنی در نخودی اندازند جدا کرده بهمین طریق تنک آب کنند دو پیازه نموده چون چاشنی خشک شود قلیه سرکنند نخودی در و بیامیزند اگر نخودی چهار رنگ کرده[۱] داخل نمایند قلیه دریائی شود

(۹) پختن قلیه نلادی

گوشت ، یک آثار روغن ، نیم آثار دار چینی ، سه ماشه قرنفل ، سه ماشه الایچی ، سه ماشه بادام ، نیم پاؤ زعفران ، دو ماشه جغرات ، نیم پاؤ فلفل ، دو دام پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، دو دام کشنیز ، دو دام میده ، نیم پاؤ نمک ، دو نیم دام بیضه مرغ ، یک عدد اول گوشت را بادامی کرده در روغن و پیاز بگهار داده نمک و گوشت و کشنیز دهند ته و بالا ساخته آب موافق شوربه انداخته گداز کنند باز گوشت جدا کرده شوربه را از پارچه گذرانیده از قرنفل

---

۱ - چاشنی شکر و آب لیموی

زنند و در دو پیازہ انداختہ تہ و بالا کشند چون جوش خورد چاشنی تیار نمودہ اندازند وقتیکہ پارچۂ شکرقند در چاشنی تیار نمودہ اندازند ہرگاہ پارچہ شکرقند در چاشنی گداز شود مصالح سائیدہ و زعفران در آب حل کردہ اندازند و برگیرند۔

(۷) پختن قلیہ نرگسی

گوشت ' یک آثار روغن زرد ' نیم آثار بیضہ مرغ ' پنج عدد دار چینی ' دو ماشہ قرنفل ' دو ماشہ الائچی ' دو ماشہ فلفل ' یک ڈانگ زعفران ' یک ماشہ پیاز ' پاؤ آثار ادرک ' یک دام چقندر ' پاؤ آثار شلغم ' پاؤ آثار زردک ' پاؤ آثار پالک ' پاؤ آثار کشنیز ' یک دام دال مونگ ' دو دام نمک ' یک دام ۔ اول گوشت را در نیم روغن و پیاز بگھار دادہ آب نمک و کشنیز داخل کردہ تہ و بالا ساختہ بعد ازاں آب دیگر موافق گداز شدن چقندر و دال مونگ وغیرہ دادہ گداز نمایند باز گوشت و چقندر وغیرہ یکجا[1] کردہ از قرنفل قدرے روغن بگھار دادہ چون جوش خورد وقتیکہ لعاب بستہ شود پلیو دہند و مصالح سائیدہ و زعفران دادہ از دیگدان برگیرند و ساگ را در اندک روغن پیاز دو پیاز کردہ در ماھی توہ بستہ بالا بیضہ مرغ نہادہ بر آتش انگشت پختہ اندک مصالح دادہ سائیدہ بریزند چون قلیہ نرگسی در کاسہ کنند بالا نرگسی اندازند۔

(۸) پختن قلیہ نخودی[2]

گوشت ' یک آثار و یک پاؤ روغن ' نیم پاؤ فلفل ' دو ڈانک دار چینی ' سہ ماشہ قرنفل ' سہ ماشہ الائچی ' سہ ماشہ بادام ' نیم

---

۱ ۔ از شوربہ بر آوردہ پارچہ بیز نمایند بعد ازاں ہم شوربہ و گوشت و چقندر و غیرہ ۲ ۔ کوفتہ

عدد پیاز ' نیم پاؤ ادرک ' یک دام نمک ' دو نیم دام یک پاؤ
گوشت را قیمه کرده یک دام میده و اندک چربئی بز[1] در قیمه گوشت
آمیخته از دست پشت کارد خوب کوفته باریک نموده بالای
بیضه ها طلا کنند و روغن دو پیازه بگهار دهند و سه پاؤ گوشت
را بادامی ساخته در روغن دو پیازه بگهار دهند نمک و کشنیز داده
ته و بالا کرده آب موافق شوربه گداز شدن انداخته بعد گداز
شوربه از پارچه گذرانیده از قرنفل بگهار داده بیضه مرغ اندازند
و یک جوش داده بادام و روغن بریان کرده لعاب بر آورده
با لعاب برنج و مصالح سائیده اندازند و برگیرند و اگر تنک
آب کنند دو پیازه شود لعاب وغیره بعد چاشنی دهند اگر چاشنی
دار خواهند چاشنی تاربند نموده در قلیه اندازند[2] درست شود
شکر چینی یک نیم پاؤ لیموں یک نیم پاؤ

(۱۲) پختن قلیه شیرازی

گوشت ' یک آثار روغن زرد ' پاؤ آثار بیضه مرغ ' پنج عدد
دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه الایچی ' دو ماشه فلفل ' یک
ثانک زعفران ' یک ماشه خوبانی ' دو دام کشمش ' دو دام بادام ' دو
دام پسته ' دو دام پیاز ' نیم پاؤ ادرک ' یک دام نمک ' یک دام
اول گوشت را بادامی نموده در روغن و پیاز بگهار داده کشنیز
و نمک و آب داده دو پیازه کنند بعد ازاں چهارم حصه دو پیازه
جدا نگاهدارند و گوشت باقی را آب موافق شوربه داده قلیه
کنند بعد ازاں شوربه را از پارچه گذرانیده از قرنفل بگهار

---

۱ – نیز ۲ – و در یک پاؤ چاشنی بیضه ها بر آورده در قلیه اندازند
لعاب وغیره مصالحه داده چاشنی دهند

بگهار دهند و برنج بادام سائیده پلیو کرده معه مصالح اندازند زعفران سائیده دهند و نیم آثار گوشت پارچه کلاں کرده در روغن و پیاز بگهار داده گداز کرده باز میدۀ مذکور را آب و گوشت و سفیدی یک بیضه و مصالح آمیخته بشهد نموده پارچه ها طلا نموده در روغن بریاں کرده لعاب کشنیز و جغرات انداخته اندک لعاب بادام نیز داخل کرده پارچه هاے مسطور دریں لعاب اندازند و از قرنفل و روغن بگهار دهند چوں لعاب خشک شود اندک زعفران سوده دهند از دیگداں بر گرفته چوں در کاسه کنند دلادی بالای قلیه گذارند اگر تنک آب کند دو پیازه شود

(۱۰) پختن قلیاں غوره

گوشت ' یک آثار روغن ' پاؤ آثار دار چینی ' دو ماشه بادام ' نیم پاؤ قرنفل ' دو ماشه الایچی ' دو ماشه فلفل گرد ' یک ڈانک پیاز ' پاؤ آثار ادرک ' یک دام کشنیز ' نیم پاؤ ملائی ' پاؤ آثار نمک ' دو دام - اول گوشت را پارچه بادامی نموده در روغن و پیاز بگهار داده ته و بالا کرده کشنیز سفید بر آورده در گوشت انداخته و پارچه هاے دار چینی و قرنفل با کوفته انداخته چوں گداز شود شوربه از پارچه گذرانیده از قرنفل بگهار داده گوشت و شوربه را باز جوش داده و بادام را از روغن بریاں نموده لعاب سائیده دو دام برنج سائیده لعاب بر آورده ملائی اندک مصالح سائیده یکجا نموده اندازند و از دیگداں برگیرند و اگر به همیں وجه کرده تنک آب نمایند دو پیازه شود اما اندک لعاب نمایند -

(۱۱) پختن قلیه کنداں

گوشت ' یک آثار روغن ' پاؤ آثار دار چینی ' دو ماشه الایچی دو ماشه فلفل ' یک ڈانک مغز بادام ' دو دام بیضه مرغ ' پنج

(۱۴) پختن قلیه ماهی

ماهی، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار دار چینی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه الایچی، یک ماشه فلفل، یک ٹانک پیاز، نیم پاؤ ادرک، یک دام زرد چوب. یک دام آرد نخود، نیم پاؤ تیل کنجد، دو دام بادیان، دو دام زیره، دو دام نمک، سه نیم دام. اول ماهی را صاف نموده و پارچه ها ساخته از آرد نخود بشویند بعد ازاں تیل در زرد چوب مالیده دو گهڑی نگاهدارند و باز از آرد نخود بشویند باز نمک و تیل و زرد چوب مالیده دو گهڑی نگاهدارند بعد از آرد نخود جغرات بشویند بعد ازاں آب سونف و زیره شسته نمک و مصالح سائیده بمالند و در روغن بریاں کنند از فلفل[1] بگهار کرده یا اندک آب دو پیازه یا آب زیاده داده قلیه کنند وقتی که تیار شود پیاز در[2] روغن بریاں نموده همراه پلیو برنج سائیده اندازند و مصالح دهند اگر چاشنی دار کنند بعد از بگهار دادن چاشنی دهند چوں از پارچه گداز شوند مصالح دهند شیر بیندازند شکر چینی پاؤ آثار لیموں پاؤ آثار

(۱۵) پختن قلیه انبه

گوشت، یک آثار، روغن زرد، پاؤ آثار شکر چینی، پاؤ آثار انبه، سه پاؤ دار چینی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه الایچی، دو ماشه فلفل گرد، یک ٹانک کشمش، دو دام زعفران، یک ماشه پیاز، نیم پاؤ ادرک، یک دام کشنیز، یک دام نمک، یک دام اول گوشت را[3] بادامی نموده در روغن و پیاز بریاں بگهار داده آب و نمک و

۱ ـ قرنفل ۲ ـ و شیر ۳ ـ پارچه ـ

دادہ نصف میوہ را از آب نرم کردہ در قلیہ اندازند و یک جوش دهند بعد ازان پلیو برنج و زعفران و مصالح سائیدہ اندازند و یک جوش دهند بعد ازاں اگر چاشنی دار بکنند پیش از میوہ چاشنی دهند و نصف میوہ را و مصالح سائیدہ براں دو پیازہ و نیم سفیدی از پنج بیضہ ها یکجا کردہ بطریق شش رنگ در طبق تہ بستہ روغن دادہ بر آتش نہند و بیضہ ها را بالاے تہ نرگسی بستہ بر آتش نہند و بالاے آں یک چمچہ آب دهند چوں قلیہ پختہ شود قلیہ مذکور در کاسہ کنند شش رنگ مذکور را بالاے قلیہ گذارند و اگر چاشنی دار کنند دو حصہ چاشنی در قلیہ دهند و یک حصہ را شش رنگہ دهند شکر چینی نیم پاؤ

(۱۳) پختن قلیہ سنگ شیر

گوشت ، یک آثار روغن ، یک نیم پاؤ شیرگاؤ ، دو آثار دار چینی ، چهار ماشہ الایچی ، چهار ماشہ فلفل ، یک دام بادام ، دو نیم دام پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، دو دام کشنیز ، یک دام نمک ، یک دام ۔ اول گوشت را پارچہ بادامی نمودہ در روغن و پیاز بگهار دادہ نمک و کشنیز دادہ از چمچہ تہ و بالا کردہ آب موافق شوربہ دادہ گداز نمایند شوربہ از پارچہ گذرانیدہ از قرنفل و قدرے روغن بگهار دادہ بجوش آرند چوں شوربہ خشک شود شیر گرم اندازند و یک جوش دیگر دهند بعد ازاں پلیو بادام و برنج و ادرک کشنیز یکجا کوفتہ داخل نمایند و از بالا مصالح دهند و اگر چاشنی دار خواهند شکر [1] را تاربند نمودہ نگاهدارند چوں قلیہ تیار شود از دیگدان بر گرفتہ چاشنی بیامیزند

---

۱ ۔ و آب لیموں

کشمش ، نیم پاؤ پسته ، نیم آثار بادام ، یک پاؤ والا نیم پاؤ فلفل ، دو ڈانک بیضه مرغ ، دو عدد پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، دو دام کشنیز ، پاؤ آثار نخود بریان ، یک دام شکر چینی ، یک نیم پاؤ نمک[1] ، یک دام . اول یک آثار گوشت را بادامی نموده در روغن و پیاز بریان کرده بگهار دهند ادرک و نمک داده ته و بالا کرده لعاب کشنیز و آب موافق داده گداز کنند شوربه را از پارچه گذارنده و از قرنفل و روغن بگهار داده نیم آثار گوشت را قیمه کرده نیم پخت و نیم خام مصالح داده بریان کنند بر و سفیدی بیضه داده بسایند و رنگ[2] شکری و یک لیموں دهند از دست پوری ساخته از آب میده را نرم کرده در شکم پوری نهاده بطرز نارنگی کنند اندک از بخار آب گرم سخت نموده در روغن بریان کرده در نصف چاشنی پرورده قلیه انداخته یکجوش دهند و نیم شیره را نیز در قلیه انداخته آنچه از نارنگی ها شیره باقی ماند آں را هم داخل قلیه نمایند وقتے که نارنگی در شیره گداز شود لعاب بادام و برنج و مصالح و زعفران دهند از دیگدان برگیرند و اگر بهمین وجه تنک آب کنند دو پیازه شود

(۱۸) پختن قلیهٔ ماهی نوع دیگر

ماهی ، یک آثار کیله ، نیم پخت یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشه فلفل ، یک ڈانک زعفران ، یک ماشه کشمش ، نیم پاؤ بادام ، نیم پاؤ کشنیز ، دو دام پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام جغرات ، پاؤ آثار شکر چینی ، یک نیم پاؤ لیموں ، یک نیم پاؤ تیل کنجد ، دو دام آرد نخود ، نیم پاؤ سونف ، یک دام زیرهٔ سیاه ، یک دام نمک ، یک دام . اول ماهی را صاف نموده پارچه کرده

---

۱ ـ لیموں ۲ ـ رنگ شنگرف

کشنیز انداخته ته و بالا نموده آب موافق شوربه گداز شدن دهند چون آب موافق ماند گوشت را از شوربه جدا کرد شوربه از پارچه گذرانیده باز گوشت و شوربه یکجا نموده در قرنفل بگهار دهند و کشمش اندازند و نصف انبه را لوزها کرده از نوک کارد سوراخ نموده آب جوش کرده در شیرهٔ شکر گداز کنند بعد ازان از شیره جدا نموده انبه[1] را در آب جوش داده از دست مالیده از پارچه گذارنده موافق چاشنی در شیره بیامیزند و باز جوش دهند چون شوربه موافق بماند[2] و شربت انداخته یک جوش دیگر داده مصالح و پلیو زعفران اندازند یک جوش دیگر داده از دیگدان برگیرند

(۱۶) پختن قلیه زعفرانی ـ چاشنی دار

گوشت ، یک آثار روغن[3] ، پاؤ آثار[4] دار چینی ، دو ماشه قرنفل دو ماشه الایچی ، دو ماشه زعفران ، یک ماشه پیاز ، نیم پاؤ ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام شکر چینی ، یک نیم پاؤ لیمون ، یک نیم پاؤ نمک ، یک دام - اول گوشت را بادامی نموده پیاز و ادرک و کشنیز و نمک داده در آب موافق یخنی کنند شکر و لیمون را از شوربه به یخنی شیره نموده نگاه‌دارند و بگدازند که شوربه گوشت را از قرنفل در روغن بگهار داده باز چاشنی اندازند چون تیار شود باز از قرنفل در روغن بگهار داده پلیو بادام و برنج و مصالح سائیده دهند و زعفران در آب حل کرده اندازند از دیگدان برگیرند و اگر آب داخل[5] کنند دو پیازه شود

(۱۷) پختن قلیه نارنجی

گوشت ، یک آثار روغن زرد[6] ، یک نیم پاؤ دار چینی ، چهار ماشه قرنفل ، چهار ماشه الایچی ، چهار ماشه زعفران ، یک ماشه

---

۱ ـ نصف انبه دیگر ۲ ـ لوز شیرین را انداخته ۳ ـ زرد ۴ ـ بادام ۵ ـ تنک ٦ ـ شنگرف

تراشیده و یک طرف بتراشند[1] که ورق هاے او جدا شوند باز در روغن بریان کرده بالای لعاب سموسه[2] مذکور نهند چون در لعاب گداز شوند مصالح دهند و اگر چاشنی دار کنند دو حصه چاشنی دار در قلیه اندازند و یک حصه چاشنی را براے پروردن سموسه را در چاشنی پرورده در قلیه اندازند و یک جوش دهند بعد ازاں مصالح دهند اگر تنک آب کنند دو پیازه شود شکر چینی یک نیم پاؤ لیمون یک نیم پاؤ

(۲۰) پختن قلیه بادامی

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار جغرات ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه فلفل[3] ، یک ڈانک پیاز ، نیم پاؤ ادرک ، یک دام کشنیز ، نمک ، دو نیم دام اول گوشت را بادامی نموده در روغن و پیاز نیم پاؤ بریان کرده آب و نمک کشنیز داده ته و بالا ساخته و آب موافق قلیه داده ادرک انداخته چون گداز شود از[4] پارچه گذرانده و از قرنفل و روغن بگهار نموده معه گوشت یک جوش دهند جغرات و پلپیو برنج و بادام ساڈیده معه مصالح اندازند چون گداز شود برگیرند

(۲۱) پختن قلیه ماهی رو هو

ماهی روهو ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار آرد نخود ، پاؤ آثار دار چینی ، در ماشه قرنفل ، دو ماشه الایچی ؛ دو ماشه فلفل ، یک ڈانک کشنیز ، دو دام پیاز ؛ یک نیم پاؤ ادرک ، یک دام زعفران ، یک ماشه جغرات ، نیم پاؤ کشمش ، نیم پاؤ بادام ، نیم پاؤ نمک ، یک نیم دام - اول ماهی را صاف کرده از گل لپت کرده مقدار یک انگشت در

---

۱ - ته ۲ - قلیه ۳ - بادام ۴ - شوربه

از آرد نخود بشویند بعده تیل کنند و نمک مالیده دو گهڑی نگاهدارند و از آرد نخود[1] باز بشویند و از بادیاں و زیره شسته و مصالح[2] مالیده در روغن بریاں نموده در ماهی اندازند و میوه چاشنی بر اندازند و یک جوش دهند بعد ازاں مصالح دهند وقتے که تیار شود لعاب بادام و برنج و جغرات دهند بعد ازاں مصالح گرفته بالا اندازند و زعفران داده از دیگدان برگیرند

(۱۹) پختن[3] سموسه

گوشت ' یک نیم آثار روغن[4] ' یک نیم پاؤ برگ تنبول ' سه ورق دار چینی ' چهار ماشه قرنفل ' چهار ماشه الایچی ' چهار ماشه بادام ' نیم پاؤ فلفل ' دو ٹانک بیضه مرغ ' یک عدد پیاز ' پاؤ آثار ادرک ' دو دام کشنیز ' پاؤ آثار نمک ' دو نیم دام نخود بریاں ' یک دام اول یک آثار گوشت را بادامی نموده در روغن و پیاز بریاں نموده بگهار داده نمک و ادرک ریخته ته و بالا ساخته لعاب کشنیز و آب موافق گداز داده کنند شوربه از پارچه گذرانده از قرنفل و روغن بریاں نموده یک جوش داده بادام در روغن بریاں نموده لعاب بادام و برنج سائیده اندازند و نیم آثار گوشت را قیمه کرده نیم پخت کرده پیاز و ادرک و مصالح آمیخته از سنگ سائیده اندک روغن آمیخته آرد نخود بریاں و سفیدی بیضه در طبق پوری ساخته مقدار پان[5] باریک کرده به همیں طریق[6] دوازده ته کرده از هر چهار طرف بسته اندک از بخار آب گرم کرده سخت[7] نموده از کارد سه طرف

۱ ـ جغرات ۲ ـ از نمک ۳ ـ قلیه ۴ ـ زرد ۵ ـ بالاے پان دهند
۶ ـ ده ۷ ـ پخت

جگر بز سفید که پخته شود بعد ازاں از کارد نقل مغز استخواں تراشیده در روغن پیاز بریاں نمایند و اگر دو پیازه مغزی کنند در روغن مغز جگری مسطور بریاں نموده چوں دو پیازه گوشت تیار شود باز بالا جگری مذکور انداخته بعد ازاں مصالح دهند اگر مغز استخواں باشد استخواں را دو پیازه نموده مغز را از استخواں جدا کرده در روغن بریاں کرده در دو پیازه اندازند و مصالح دهند و اگر دو پیازه مغز جدا کنند سواے گوشت مغز را استخواں جدا کنند و پیاز را در روغن بریاں کرده اندک آب دهند چوں پیاز گداز شود بعد ازاں مغز انداخته چمچه در دیگچه نه اندازند و هول نه کنند چوں تیار شود مصالح داده برگیرند

(۲۳) پختن قلیه کله خاصه

کله ' یک عدد پیاز نیم پاؤ روغن زرد ' پاؤ آثار دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه الایچی ' دو ماشه فلفل ' یک ڈانگ مغز بادام ' دو دام جغرات ' نیم پاؤ ادرک ' یک دام شیر ' دو دام کشنیز ' نیم پاؤ نمک ' دو نیم دام بادیان ' دو دام - اول کله را صاف نموده در آب گرم اندازند و بادیان را در آرد داخل کرده قرص ساخته در ان آب ادرک و پیاز و کشنیز و برنج را سائیده و شیر انداخته طرز یخنی گداز کنند بے نمک بعد ازاں شوربه از پارچه گذرانده از روغن و قرنفل بگهار داده پارچه دار چینی و نمک انداخته یک جوش دهند بعد ازاں پیاز را حلقه تراشیده در روغن بریاں نموده نگاهدارند و پلپو برنج دو دام و مصالح بادام سائیده از جغرات و آب نگاهدارند و کله را از شیر بگهار داده و مصالح پلپو برنج داده یک جوش دهند و سیر سائیده اندازند و از دیگداں برگیرند

دیگ گرم دفن کنند چون گل لپت سرخ شود از ماهی دور کنند و گوشت ماهی را از خار جدا کرده آرد نخود و گوشت ماهی را همه مصالح سائیده بیامیزند و از چوب یا قاشق خوب لت کنند بعده در دیگچه اندک آب کرده بالاے آب گاه[1] ترش نموده گوشت را صورت ماهی ساخته برکاه مذکور نهاده آتش کنند چون پارچه ها سخت شوند از قرنفل و روغن بگهار داده لعاب کشنیز سائیده اندازند چون تیار شود لعاب بادام و برنج و جغرات و مصالح و زعفران دهند اگر چاشنی دار کنند بعد از بگهار داده میوه در چاشنی انداخته یک جوش دهند مصالح و زعفران دهند شکر چینی پاؤ آثار لیموں پاؤ آثار

(۲۲) پختن و گداز کردن خار ماهی

ماهی ، یک آثار عرق بهدانه[2] ، پاؤ آثار سوها گه[3] خام ، دو ماشه ماهی را صاف کرده و پارچه ساخته از نوک کارد سوراخها کرده بهدانه[4] و سوها گه خام سائیده بیامیزند و ماهی را چهار گهڑی دران نگاهدارند بعد ازاں از عرق برآورده از قرنفل و روغن بگهار دهند و عرق که باقی مانده باشد آں را در دیگچه به اندازند و پخت نمایند

(۲۳) پختن مغز[5] استخوان نقلی

اول جگر بزرا در آب جو شانیده اما آتش موافق کنند که آب از جوش ته و بالا شود بعد جگر بز را از آب جدا کرده همین طریق از آب دیگر جوش دهند و شیر و بادیان و زیره سائیده بمالند و دو گهڑی دم دهند بعد ازاں از آب شوئیده زیرۀ دیگر سائیده بر جگر بز بمالند باز بهماں طریق در آب جوش دهند و آب دور کنند و مکرر در آب دیگر به هماں طریق جوش دهند تا که

---

۱ ـ فرش گاه ۲ ـ پنبه کدو ۳ ـ پڈوبه ۴ ـ عرق پڈوبه ۵ ـ مجه

(۲۶) پختن دو پیازه خربوزهٔ خام یا کدو

گوشت ، یک آثار خربوزه ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار الایچی ، دو ماشه قرنفل دو ماشه[1] فلفل ، یک ڈانک جغرات ، نیم پاؤ زعفران ، یک ماشه پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام نمک ، یک دام - اول گوشت را قیمه کرده در نیم روغن و پیاز بگهار داده آب و نمک و کشنیز داده ته و بالا ساخته آب موافق داده گداز کنند و خربوزه ها پارچه کرده نمک و عرق ادرک و روغن باقی در جغرات آمیخته چهار گهڑی پارچه ها تر کرده نگاهدارند چون دو پیازه تیار شود پارچه های خربوزه را معه جغرات در دو پیازه اندازند و زعفران دهند و دم کنند چون آب خشک شود مصالح داده از دیگدان برگیرند

(۲۷) پختن دو پیازه نرگسی

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه فلفل ، یک ڈانک زعفران ، یک ماشه پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام نمک ، یک دام بیضه مرغ ، یک عدد ساگ پالک ، پاؤ آثار اول گوشت را پارچه بادامی نموده در روغن و پیاز بریان کرده بگهار دهند آب و نمک و کشنیز داده ته و بالا ساخته آب موافق گداز داده چون خوب خشک شود مصالح و زعفران سائیده اندازند و در کاسه کرده ساگ پالک را در روغن و پیاز دو پیازه نموده در طبق به بسته بیضه مرغ را نهاده بر آتش[2] پخت نمایند چون پخته شود اندک مصالح شوربه ریخته در طبق گیرند و از بالا دو پیازه اندازند

---

۱ - دار چینی ۲ - زغال

(۲۴) پختن قلیه نورانی[1]

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار زردک ، نیم آثار چغرات ، نیم آثار زعفران ، یک ماشه دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه پیاز ، نیم پاؤ ادرک ، یک دام فلفل ، یک ٹانک کشنیز ، یک دام نمک ، دو دام برنج برای پلیو ، دو دام شیر ، یک دام - اول سه پاؤ گوشت را بادامی نموده در روغن بریان کنند و پیاز بگهار داده کشنیز انداخته ته و بالا کرده موافق گداز داده یک پاؤ گوشت نیم پخت کرده بسایند و زردک را درست نگاهداشته جوش کنند در قیمه مذکور مصالح داده یکدام میده داخل کرده قدرے چربی برآمیخته بر زردک طلا کنند و در روغن بریان کنند و دو پیازه انداخته دم کنند و مصالح سائیده اندازند چون در لنگری[2] کنند چغرات را پلیو برنج و شیر داده در روغن و قرنفل بگهار دهند و بر دو پیازه اندازند و بالاے زعفران سوده اندازند بهمین طریق نورانی و چقندر و باد نجان

(۲۵) پختن دو پیازه نقلی

گوشت ، یک آثار روغن ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه فلفل ، یک ٹانک زعفران ، یک ماشه پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام نمک ، دو دام در روغن پیاز بریان نموده گوشت پارچه بادامی نموده بگهار دهند یک چمچه آب و نمک و کشنیز داده ته و بالا کرده آب موافق گداز شدن داده و ادرک اندازند بعد ازاں چون گداز شود و آب خشک گردد پارچه های پیاز اندازند[3] بعد ازاں یک جوش مصالح داده برگیرند

---

۱ - یورانی ۲ - بشقاب بر آورند ۳ - کلاں بریده

نگاه‌دارند باز بشویند و در روغن بریان کرده در دو پیازه گوشت اندازند چون در گوشت گداز شود مصالح دهند از دیگدان بر گیرند

(۳۰) پختن دو پیازهٔ باد نجان

باد نجان ' نیم آثار گوشت ' نیم آثار روغن زرد ' نیم پاؤ آثار زعفران ' یک ماشه دار چینی ' قرنفل دو ماشه الایچی ' دو ماشه فلفل گرد یک ثانک پیاز ' نیم پاؤ ادرک ' یک دام نمک ' دو دام شیر ' دو دام کشنیز یک ' دام . اول گوشت را نمک و آب و کشنیز و پیاز داده یخنی کرده از پارچه گذراینده از قرنفل بگهار داده باد نجان را چهار پاره نموده نمک و ادرک سائیده از پیاز و شیر در روغن بگهار کرده آب یخنی اندازند باد نجان را گداز کنند چون تیار شود مصالح و زعفران سائیده اندازند و از دیگدان بر گیرند

(۳۱) پختن دوپیازهٔ باد نجان نوع دیگر

باد نجان ' یک آثار گوشت ' یک آثار نیم آثار روغن زرد ' پاؤ آثار دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه الایچی ' دو ماشه فلفل ' یک ثانک زعفران ' یک ماشه جغرات ' پاؤ آثار برنج ' دو دام پیاز ' نیم پاؤ ادرک ' یک دام کشنیز ' یک دام . اول باد نجان را خالی کرده نمک زنند و گوشت قیمه کرده در روغن و پیاز بگهار داده نمک و کشنیز و آب داده دو پیازه کنند قیمه را قدرے در روغن مصالح سائیده و بگهار داده در باد نجان پر کنند در قرنفل روغن بگهار نمایند بطرز دو پیازه ته و بالا کرده قدرے آب انداخته گداز کنند چون خشک شود[1] پلیو برنج داده آتش کنند چون تیار شود مصالح و زعفران دهند اگر چاشنی

---

[1] — جغرات

(۲۸) پختن دو پیازه کوفته لعابدار

گوشت ، یک آثار و یک پاؤ روغن زرد ، نیم آثار دار چینی ، سه ماشه قرنفل ، سه ماشه الایچی ، سه ماشه فلفل ، یک دام زعفران ، دو ماشه پیاز ، نیم آثار ادرک ، چهار دام کشنیز ، دو دام نمک دو نیم دام - اول یک آثار گوشت را پارچه بادامی نموده در روغن پیاز بریان کرده بگهار دهند و ته و بالا کرده نمک و کشنیز انداخته موافق گداز آب داده گداز کنند و پاؤ آثار گوشت را قیمه کرده در روغن و پیاز بگهار داده آب و نمک و کشنیز انداخته دو پیازه نموده باز قیمه گوشت خام را و نیم دام چربی بز آمیخته بر سنگ پیاز و ادرک سائیده و یک دام میده آمیخته گولی بسته در روغن بریان کرده در دو پیازه اندازند چون گولی های کوفته در شوربه گداز شوند و لعاب اندک مانده مصالح داده از دیگدان بر گیرند و زعفران در آب حل کرده اندازند اگر شوربه زیاده کنند قلیه شود

(۲۹) پختن دو پیازه کریله

گوشت ، یک آثار کریله ، یک آثار روغن زرد ، یک نیم پاؤ دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه فلفل ، یک ٹانک پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام نمک ، سه دام زرد چوب ، یک دام جغرات پاؤ آثار - اول گوشت را بادامی نموده در روغن و پیاز بریان کرده بگهار دهند آب و نمک و کشنیز و ادرک داده ته و بالا کرده آب انداخته گداز نمایند و کریله را صاف نموده نمک و زرد چوب مالیده در آفتاب گذارند بعد ازان از دست مالیده تلخی آنرا دور سازند و از آب شسته جغرات مالیده چهار گهڑی

(۳۴) پختن دو پیازه خربوزه خام نوع دیگر

خربوزه ' یک آثار روغن زرد ' پاؤ آثار چینی ' پاؤ آثار لیموں ' پاؤ آثار دار چینی ' دو ماشه الایچی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه زعفران ' یک ماشه خربوزه را صاف نموده پارچه کرده در روغن بریان کرده از قرنفل و روغن بگهار دهند و شیر انداخته یک جوش دهند اگر لعاب دار کنند مصالح اندازند اگر خواهند بے لعاب کنند بعد از خشک شدن مصالح اندازند و از دیگدان برگیرند و چاشنی اوّل بعد از خشک شدن شیر داخل کرده بعد ازاں مصالح دهند وقتی که خشک شود برگیرند

(۳۵) پختن قلیه شکرقند

شکر قند ' یک آثار روغن زرد ' پاؤ آثار دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه الایچی ' دو ماشه فلفل ' یک ڈانک ادرک ' یک دام اجواین ' یک دام جغرات ' نیم پاؤ زرد چوب ' نیم دام نمک ' یک نیم دام - اول شکر قند را صاف نموده و پارچه ها کرده از کارد سوراخها کرده نمک و ادرک و نانخواه یعنی اجواین سوده و جغرات در هم کرده مالیده دو گهڑی در آفتاب نگاهدارند و با زرد چوب در روغن بریاں کرده از قرنفل بگهار دهند و ته و بالا نموده آب موافق گداز داده بپزند چوں پخته شود بر انگاره ها دم[1] دهند مصالح سوده اندازند و در پختن بگردانند

(۳۶) پختن ساگ چولائی

ساگ چولائی ' یک آثار روغن زرد ' پاؤ آثار دار چینی ' یک ماشه قرنفل ' یک ماشه الایچی ' یک ماشه پیاز ' پاؤ آثار ادرک ' یک دام ' بیضه مرغ ' پنج عدد کشنیز ' نیم دام نمک ' یک نیم

---

۱ - چمچه نگردارند

دار کنند بعد از گداز شدن باد نجان چاشنی اندازند وقتے چاشنی خشک شود مصالح و زعفران و پلیو برنج انداخته از دیگدان برگیرند شکر چینی پاؤ آثار لیمون پاؤ آثار

(۳۲) پختن دوپیازه باد نجان راجپوتی

باد نجان، یک آثار روغن[1]، پاؤ آثار دار چینی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه فلفل، یک ڈانک الایچی، دو ماشه زعفران، یک ماشه پیاز، نیم پاؤ ادرک، یک دام نمک یکدام شکر چینی، پاؤ آثار باد نجان را چهار پاره کرده نمک مالیده نگاهدارند پیازه را در روغن بریان نموده نصف مصالح سائیده و قیمه ادرک کرده در باد نجان پر کنند و بالای او رشته پیچیده از قرنفل و روغن بگهار داده اندک آب دهند چون تیار شود چاشنی اندازند وقتے که چاشنی خشک شود مصالح و زعفران سوده اندازند و از دیگدان برگیرند

(۳۳) پختن دوپیازه زمین قند

زمین قند، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار آ نوله، نیم دام هلیله، نیم دام تمرهندی، چهار دام دار چینی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه الایچی، دو ماشه فلفل، نیم دام زرد چوب، نیم دام پیاز، نیم پاؤ ادرک، یک دام . اول زرد چوب را در روغن بریان کردد بعد ازان نمک و آنوله و هلیله پارچه ها کرده تمرهندی بآب مالیده اندازند چون پخته شود و آب اندک ماند بر انگاره دم دهند و مصالح اندازند بر خاکستر دو گهڑی نگاهدارند و دهن دیگچه وا کنند تاکه سرد شود

[1] - زرد

دهند اگر چاشنی دار کنند بعد از جغرات و پیاز چاشنی داده
پس از خشک شدن مصالح دهند بهرته کدو ثوری به همین
طریق سازند

(۲) پختن بهرته نوع دیگر

باد نجان ، یک آثار روغن زرد پاؤ آثار جغرات ، نیم آثار
کشمش ، نیم پاؤ دار چینی ، دو ماشه الایچی دو ماشه قرنفل ، دو
ماشه فلفل ، یک ٹانک ادرک ، یک دام پیاز ، پاؤ آثار نمک ، دو دام
اول باد نجان را بریان نموده صاف کرده لت کنند و نمک آمیخته
نگاهدارند در روغن پیاز بریان نموده و باد نجان را بگهار دهند
و کشمش شوئیده اندازند باز پیاز مسطور انداخته ته و بالا
کرده بعد ازان جغرات اندازند چون تیار شود مصالح انداخته
از دیگدان برگیرند و دهنکار دهند

(۳) پختن بهرته شیرازی

باد نجان ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار بیضه مرغ ، سه عدد جغرات
پاؤ آثار کشمش ، دو نیم دام شیر ، دو دام دار چینی ، دو دام قرنفل ،
دو دام الایچی ، سه ماشه فلفل ، یک ٹانک زعفران ، یک ماشه پیاز ، پاؤ
آثار ادرک ، یک دام نمک نیم دام باد نجان را در آب جوش کرده کوفته
نمک داده نگاهدارند و پیاز در روغن بریان کرده برنگ بادام
نصف پیاز را از روغن جدا کرده باد نجان را در روغن و پیاز
بگهار دهند و عرق ادرک اندازند بعد ازان جغرات در پارچه
گذرانیده کشمش جمله اندازند چون پخته شود بیضه ها را در
آب جوش نموده قیمه کرده و در[1] باد نجان بیامیزند زعفران
و مصالح آمیخته برگیرند اگر چاشنی دار کنند همراه جغرات
و کشمش چاشنی اندازند[2]

---

۱ – شیر و پیاز بریان مذکور را دهنکار دهند ۲ – و شیر درته
دهند شکر چینی لیمون

دام سیر ، یک دام ـ اول ساگ را در آب جوش داده نگاهدارند و حلقه پیاز تراشیده در روغن بریان کنند از روغن جدا کرده در ساگ بیامیزند و نمک دهند و سیر در همان روغن بریان کرده ساگ مذکور را بگهار دهند و بیضه بالاے آن اندازند و بر بیضه کشنیز ریزند چون پخته شود و مصالح اندازند و از دیگدان برگیرند

(۳۷) پختن کلی کچنال[1]

کلی کچنال ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه فلفل ، یک ٹانک جغرات ، دیم پاؤ پیاز دیم آثار ادرک ، یک دام زعفران ، یک ماشه نمک ، یک دام اول غنچه را در آب جوش داده بر آورده نمک و خمورت[2] و عرق ادرک مالیده دو گهڑی دم دهند باز پیاز در روغن بریان نموده بگهار دهند اندک ته و بالا نموده آب موافق گداز داده گداز کنند چون خشک شود مصالح و زعفران سوده اندازند و برگیرند

قسم چهارم در انواع پختن بهرته ها

(۱) پختن بهرته گجراتی

باد نجان ، یک آثار روغن زرد ، پاو آثار دار چینی ، یک ماشه قرنفل ، یک ماشه الایچی ، یک ماشه جغرات ، نیم آثار پیاز ، دیم آثار ادرک یک دام فلفل یک ٹانک ، نمک ، دو دام باد نجان را جوش داده لت کنند پیاز در روغن بریان کرده باد نجان را در روغن بگهار دهند چون آب خشک شود پیاز مذکور و جغرات اندازند چون تیار شود مصالح اندازند و هونکار

---

۱ ـ کچنار ۲ ـ جغرات

(٦) پختن بهرته گوشت نوع دیگر

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه فلفل ، یک ڈانک جغرات[1] ، پاؤ آثار پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام کشنیز ، نیم دام نمک ، دو دام اندک پیاز در روغن بریان کرده گوشت را بگهار دهند آب و نمک و کشنیز انداخته ته و بالا کرده موافق گداز آب داده گداز کنند چون آب خشک شود کوفته تیار کرده از سنگ سائیده در قیمه ادرک بیامیزند در روغن باقی پیاز بریان کنند از روغن جدا کرده گوشت در روغن بگهار[2] دهند بعد ازاں پیاز مذکور را در جغرات آمیخته در گوشت اندازند وقتے که تیار شود مصالح داده برگیرند و بگهار[3] دهند اگر چاشنی اندازند بعد از انداختن جغرات چاشنی دهند چون چاشنی خشک شود مصالح داده دهنگار دهند شکر چینی پاؤ آثار لیموں پاؤ آثار

قسم پنجم پختن انواع زیر بریان ها

(۱) پختن زیر بریان پنیر

برنج ، یک آثار پنیر ، پاؤ آثار روغن زرد ، یک نیم پاؤ دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه فلفل گرد یک ماشه زعفران ، یک ماشه جغرات ، نیم پاؤ[4] ادرک ، یک دام میده ، دو دام دال بونٹ[5] نیم پاؤ نمک ، دو دام - اول پنیر را پارچه نموده از میده طلا کرده در روغن بریاں کرده بعد ازاں الایچی زعفران و جغرات سائیده بر پارچه ها بمالند در دیگچه چند کهاج نهند و بالای آں پارچه ها پنیر را بسته حلقه ادرک و اندک روغن داده دار چینی و قرنفل بر و دهند و برنج را نیم جوش نموده برته پنیر اندازند اگر برنج

---

۱ - گرد ۲ - دهنگار ۳ - دهنگار ۴ - پیاز ۵ - نوبت

(۴) پختن بھرتہ گوشت

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشہ قرنفل ، دو ماشہ الایچی ، دو ماشہ ادرک ، دو ماشہ پیاز ، پاؤ آثار فلفل ، یک ٹانک جغرات ، پاؤ آثار کشنیز ، پاؤ آثار نمک ، دو دام شکر چینی ، پاؤ آثار لیموں ، پاؤ آثار - اول گوشت را پارچہ نمودہ از پشت کارد قیمہ کردہ و کوفتہ باریک کردہ عرق ادرک و نمک دادہ چہار گھڑی دم دہند بعد ازاں جغرات آمیختہ در روغن و پیاز بریاں نمودہ گوشت را بگھار دادہ کشنیز انداختہ تہ و بالا ساختہ برای گداز قدرے آب دہند چوں گداز شود از چمچہ لت کنند کہ در ہم شود بعد ازاں قیمہ پیاز بریاں نمودہ مصالح بیامیزند و از دیگدان بر گرفتہ دھنکار دہند اگر چاشنی تیار کردہ باشد بیامیزند چوں چاشنی جذب نماید مصالح دادہ دھنکار دہند

(۵) پختن بھرتہ گوشت ماھی

گوشت ماھی ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشہ قرنفل ، دو ماشہ الایچی ، دو ماشہ فلفل ، یک[۱] ٹانک ادرک ، یک دام پیاز ، پاؤ آثار کشنیز ، یک دام نمک ، دو دام اول ماھی را صاف کردہ و پارچہ کردہ از پشت کارد باریک کوفتہ نمودہ عرق ادرک و نمک دادہ چہار گھڑی نگاہدارند کشنیز آمیختہ بعد ازاں در برگ کیلہ دہ پنج تہ و بالا پیچیدہ ھر دیگ گرم دفن کنند بعد ازاں چہار گھڑی بر آوردہ کوفتہ نگاہدارند پیاز را بریاں کردہ و گوشت مذکور را بگھار دہند تہ و بالا ساختہ مصالح دہند و از دیگدان برگیرند و بکار[۲] برند -

۱ - گرد ۲ - دھنکار دہند

نیم آثار پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام نمک ، سه دام زیرهٔ سیاه ، یک دمڑی اول گوشت را پارچه کرده نمک و عرق ادرک و کشنیز مالیده دو گھڑی نگاهدارند بعد ازاں الایچی و زعفران سائیده با جغرات مالیده در دیگچه اندازند و گوشت راته بسته قرنفل و دار چینی اندازند و نیم روغن برتهه اندازند و بالای گوشت برنج را از آب و نمک شوئیده اندازند و نیم آثار آب اندخته روغن از بالا دهند و دهن دیگچه از آرد بند کنند آتش در هیزم کنند بالای سرپوش آتش نهند وقتے که روغن بر آواز پخت بماند[1] هیزم دور کنند و سه گهڑی دم کنند و از دیگدان برگیرند

(۴) پختن زیر بریان ماهی

ماهی ، دو آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار دار چینی ، چهار ماشه الایچی ، چهار ماشه قرنفل ، چهار ماشه پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، دو دام کشنیز ، یک دام جغرات ، نیم آثار تیل کنجد ، دو دام بادیان ، یک دام زیرهٔ سیاه ، یک دام زرد چوب ، نیم پاؤ نمک ، چهار دام زعفران ، یک ماشه اول ماهی را صاف کرده از آب بشویند و دو گهڑی در نصف جغرات نگاهداشته باز بشویند و من بعد از بادیان و زیره بشویند پس ازاں بآرد نخود بشویند باز از تیل مالیده یک گهڑی نگاهداشته باز شسته باز نصف جغرات مالیده دو گهڑی توقف کنند بآرد نخود شسته و صاف کرده نمک و عرق ادرک و پیاز همه بمالند بعد ازیں دو گهڑی توقف کرده جغرات و الایچی سائیده و یک ماشه زعفران سوده مالند و بر تہ دیگچه کهپاج داده پارچه های نهند و قرنفل و دار چینی درست اندازند و روغن دهند بیک گوشه اندک برنج زعفرانی کرده

---

۱ ـ سخت نیاید

در جوش سخت مانده باشد دو چمچه آب دهند قدرے برنج زعفرانی نموده به یک گوشه برنج به یک گوشه نخود سبز در دیگچه نهند و از بالای روغن گرم اندازند و بالای برنج یکته آرد نگاهداشته دهن دیگچه از آرد بند نموده هوای آتش دهند بر سرپوش هر چهار طرف آتش داده بند[1] کنند بعد از دو سه گهڑی چوں خوشبوی گداز آید از دیگدان برگیرند

(۲) پختن زیر بریان نور محلی

گوشت ' یک آثار روغن زرد ' یک نیم پاؤ برنج ' یک آثار دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه الایچی ' دو ماشه زعفران ' یک ماشه ادرک ' یک دام جغرات ' پاؤ آثار نمک ' سه دام کشنیز ' یک دام زیرهٔ سیاه ' یک دمڑی لوبه بونٹ[2] نیم ' پاؤ ' اول گوشت را پارچه کرده نمک در عرق ادرک مالیده دو گهڑی نگاهدارند بعد جغرات مالیده یک گهڑی تحمل کنند درپنج دام روغن پیاز بریان کرده معه جغرات بگهار دهند آب کشنیز انداخته گذارند چوں آب خشک شود بالائے ته گوشت دار چینی قرنفل و الایچی و زیره بریزند و برنج نیم جوش نموده برتهه گوشت نهند و قدرے برنج از روغن در زعفران زرد کرده یک گهڑی نهند نموده بونٹ[3] پنیر بیک گوشه نهند از بالائے روغن گرم دهند و بالای برنج[4] آرد نهند و از آرد سرپوش بند نمایند پاؤ گهڑی هوری آتش دهند و دور کنند دو گهڑی دم دهند اگر برنج زعفرانی بکنند بریاں کنند

(۳) پختن زیر بریان رومی

گوشت ' یک آثار برنج یک ' آثار روغن زرد ' نیم آثار دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه ' الایچی ' دو ماشه زعفران ' دو ماشه جغرات '

---

۱ ـ دم ۲ ـ نموده بوٹ ۳ ـ نیز ۴ ـ ٹکیه

قرنفل ' دو ماشه پیاز ؛ نیم آثار ادرک ' نیم پاؤ فلفل ' سه ٹانک کشنیز ' نیم پاؤ جغرات ' پاؤ آثار تیل کنجد[1] ' چهار دام زیره ' دو دام بادیان ' چهار دام آرد نخود ' پاؤ آثار نمک ' چهار دام - اول ماهی را پارچه کرده شسته بعد ازاں تیل مالیده نگاهدارند و از آرد نخود بشویند باز در جغرات دو گھڑی نگاهداشته بعده از آب بادیان و زیره شسته و نیم مصالح سائیده بر پارچه مالیده در روغن سرخ بریاں کرده نگاهدارند و گوشت را پیاز و ادرک و کشنیز داده یخنی نموده آب جوش از پارچه گذرانده از قرنفل و روغن بگهار داده یخنی دور کنند و در دیگچه از کپاچ ته بسته بالاے آن پارچه هاے ماهی را ته بسته بالای آں مصالح درست و ادرک تراشیده داده برنج را نیمه جوش نموده آب او دور کنند و در آب جوش پرورده ته به ته گوشت داده دم کنند و از بالای روغن ریزند و اگر آب جوش ندهند پنج دام دال نخود در آب جوش کرده کف دال گرفته شوربه آں را مصالح یخنی انداخته نمک داده چوں آبجوش بگهار داده برنج را دریں شوربه برآورده پولاؤ ازیں دم کنند روغن بالای دهند اگر چاشنی دار خواهند شکر چینی ' پاؤ آثار لیموں ' پاؤ آثار بادام ' پنج دام کشمش ' پنج دام چاشنی تیار کرده پارچه هاے ماهی بریاں را بر نصف چاشنی بر آتش نهند چوں خشک شود نصف با شوربه برنج پرورده کرده دم کنند پاؤ گھڑی دم داده از بالا روغن باقی دهند چوں پولاؤ در لنگری کنند بالا پارچه ماهی چاشنی دار نهند و میوه را در روغن بریاں

---

۱ - تلخ

نهند و بالای برنج یک ته آرد داشته دهن دیگچه بآرد بند کرده بر سرپوش آتش زغال دهند و زیر دیگچه آتش دو هیزم دهند چون روغن بآواز آید هیزم دور کنند به همان قسم دو گهڑی دم دهند و برگیرند

(۵) پختن زیر بریان نور محلی نوع دیگر

ماهی روهو ' یک آثار برنج ' یک آثار روغن زرد ' نیم آثار دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه الایچی ' دو ماشه جغرات ' پاؤ آثار پیاز ' نیم پاؤ ادرک ' یک دام زعفران ' یک ماشه نمک ' دو دام تیل کنجد[1] ' دو دام سونف ' یک دام زیره سیاه ' یک دام آرد نخود ' نیم پاؤ. اول ماهی را پارچه کرده از آب شسته بعد ازین دو گهڑی در تیل کرده بشویند[2] باز دو گهڑی در نصف جغرات نگاهدارند و باز بشویند بعد ازین نمک و عرق ادرک و پیاز مالیده در روغن بریان کنند بعد ازان جغرات و الایچی و زعفران سائیده بر پارچه مالیده در ته کهپاج ها داده بالاے آن پارچه ها کنند و مصالح درست انداخته و برنج نیم جوش داده ته به ته اندازند و روغن دهند بریک گوشه اندک برنج زعفرانی کرده نهند بالای برنج یک ته آرد داشته دهن دیگچه بآرد بند کرده بر سرپوش آتش زغال دهند و زیر دیگچه آتش در هیزم دهند چون روغن بآواز آید هیزم دور کنند همان قسم دو گهڑی دم دهند و برگیرند.

قسم ششم انواع پولاوها

(۱) پختن ماهی پولاؤ

ماهی ' دو آثار برنج ' یک آثار روغن زرد ' یک آثار گوشت براے آب جوش ' یک آثار دار چینی ' دو ماشه الایچی ' دو ماشه

---

۱ – تلخ ۲ – بعد از بادیان و زیره بشویند پس ازان بآرد نخود بشویند

(۴) پختن نارنگی پولاؤ

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار شکر چینی ، سه پاؤ کوئله ها چهار عدد دار چینی، دوماشه الایچی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، پاؤ آثار کشنیز ، یک دام زیرهٔ سیاه، یک دمڑی جغرات ، نیم پاؤ لیموں ، نیم آثار نمک ، یک دام ۔ اول گوشت کوئله ها صاف نموده نمک دهند بعد ازیں از نوک کارد سوراخها کنند و در جغرات اندازند پس از دو گهڑی از آب شسته در آب صاف جوش نموده آب را دور کنند بعده در آب دیگر ترشی لیموں انداخته جوش دهند باز از آب دور کنند آب دیگر انداخته و دو دام شیره شکر و یک لیموں انداخته خوب جوش دهند بعد ازیں از پاؤ آثار شیره شکر انگشت بیخ کرده پوست کوئله را گداز کرده نگاهدارند و گوشت را نمک و ادرک و روغن و کشنیز داده یخنی کنند شوربه آن را از پارچه گذرانیده از قرنفل بگهار داده در شوربه نیم آثار شیرهٔ شکر کوئله مذکور و شیرهٔ لیموں باقی داده جوش دهند و برنج را نیم جوش کرده در شوربه گداز یخنی کنند و زیره در دیگچه انداخته ته گوشت بسته مصالح داده یک چمچه شیره انداخته بر آتش نهند که شیره در گوشت خشک شود و برنج پرورده را بر ته انداخته پاؤ گهڑی آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند چوں پولاؤ در لنگری کنند گوشت کوئله مذکور را بالای پولاؤ گذارند

(۵) پختن پولاؤ قبولی مهابت خانی

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، یک نیم پاؤ دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام نموده بونٹ ، نیم پاؤ کشنیز ، یک دام فلفل گرد ، یک ٹانک کشمش ، نیم پاؤ زیره ، یک دمڑی

نموده بالاے ته دهند اگر لعابدار خواهند پارچه هاے ماهی را مصالح داده روغن بریان کرده در دیگچه روغن انداخته بگهار از روغن قرنفل جدا کرده از سیر و پیاز ماهی را بگهار دهند لعاب کشنیز ' پنج دام با پنج دام بادام سائیده بالعاب انداخته چون لعاب خشک شود و اندک باقی ماند و روغن نمودار شود یک آثار گوشت را پولاؤ دم کرده لنگری کنند پارچه هاے ماهی لعابدار بالا نهند

(۲) پختن پولاؤ مرغ

گوشت مرغ ' یک آثار روغن زرد ' سه پاؤ دار چینی ' سه ماشه برنج ' یک آثار الایچی ' سه ماشه قرنفل ' سه ماشه فلفل ' یک ٹانک زعفران ' یک ماشه جغرات ' پاؤ آثار پیاز ' پاؤ آثار ادرک ' یک دام نمک ' سه دام کشنیز ' نیم پاؤ کشمش ' اول گوشت را قیمه نموده در روغن و پیاز بریان کرده بگهار دهند و آب و نمک و کشنیز داده دو پیازه پر مصالح نموده دهنکار داده و قیمه و ادرک و کشمش در شکم مرغ پر نموده مرغ را از رشته بسته جغرات و از زعفران مالیده در آب و روغن بریان کنند تاکه گداز شود چون روغن بیاید نگاهدارند برنج را در آب جوش نموده پارچه قرنفل و دار چینی در برنج آمیخته در دیگچه انداخته پولاؤ کنند و از بالا روغن اندازند چون پولاؤ در لنگری کند مرغ معه روغن بطرز پولاؤ گدازند

(۳) پختن نرگسی پولاؤ

گوشت ' یک آثار برنج ' یک آثار روغن زرد ' نیم آثار و نیم پاؤ دار چینی ' سه ماشه قرنفل ' سه ماشه الایچی ' سه ماشه فلفل ' یک ٹانک ادرک ' یک دام پیاز ' پاؤ آثار کشنیز ' یک دام بیضه مرغ ' پنج عدد پالک پاؤ آثار زردک ' پاؤ آثار نموده

جدا نموده و شوربه آن را از پارچه گذرانده از قرنفل بگهار دهند و در شوربه شکر انداخته یک جوش دهند - و در شوربه بعده زعفران انداخته نگاهدارند و یخنی را در دیگچه ته بسته مصالحه داده و دو چمچه شوربه در یخنی داده بر آتش دهند که شوربه خشک شود برنج را در آب نیم جوش داده در شوربه گداز کرده در ته یخنی انداخته پاؤ گهڑی آتش داده دم کنند در روغن بریان کرده دهند معه میوه در روغن بریان نموده چون پولاؤ در لنگری کنند بالای آن میوه اندازند و دریں پولاؤ زیره ندهند

(۸) پختن قورمه پولاؤ

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار زعفران ، یک ماشه دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه جغرات ، پاؤ آثار ادرک ، دو دام زیرهٔ سیاه ، سه دام نمک ، یک دمڑی اول گوشت را پارچه کرده نمک و عرق ادرک دهند بعد از یک گهڑی جغرات مالیده بعد از یک گهڑی اندک پیاز در روغن بریان کرده گوشت مع جغرات بگهار داده آب و کشنیز داده ته و بالا کرده چون سرخ شود آب موافق گداز داده چون گداز شود و آب خشک شود بعد نصف پیاز حلقه باریک کرده در روغن بریان نمایند که هر یک سرخ شود بعد ازاں در گوشت اندازند چون پیاز درهم شود اندک مصالحه سائیده اندازند و اندک مصالحه نا کوفته اندازند زعفران سوده آب کرده اندازند و پارچه پیاز لت کرده در روغن سرخ نموده بالای ته بریزند و برنج را نیم جوش نموده در ته گوشت انداخته پاؤ گهڑی آتش داده دم کنند و از بالای روغن باقی دهند و از دیگدان برگیرند اگر لعابدار کنند بطرز دو پیازه کنند چون پیاز را حلقه کرده در روغن

نمک، سه دام - اول گوشت را نمک و روغن و پیاز و ادرک و کشنیز داده یخنی کرده شوربه از پارچه گذرایندہ از قرنفل و روغن زرد بگهار داده زیره در دیگچه ریخته یخنی راته بسته مصالح داده برنج را در آب نیم جوش کرده در شوربه یخنی گداز کرده برته یخنی انداخته و نموده بونٹ نهاده پاؤ گهڑی آتش داده دم دهند و از بالای روغن اندازند چون پولاؤ لنگری کند کشمش و روغن بریان نموده بالای پولاؤ بریزند

(۶) پختن نمونه پولاؤ

برنج، یک آثار روغن زرد، یک نیم پاؤ دانه[۱] نموده بونٹ، نیم پاؤ دار چینی، دو ماشه الایچی سفید، دو ماشه قرنفل، دو ماشه ادرک، یک دام فلفل، یک ٹانک نمک، دو دام - اول بونٹ را نمک داده قیمه ادرک و پیاز آمیخته در دیگچه ته دهند دار چینی و قرنفل وغیره مصالحه انداخته برنج نیم جوش نموده برته انداخته پاؤ گهڑی آتش داده دم کنند و از بالای روغن گرم اندازند و از دیگدان برگیرند

(۷) پختن مزعفر پولاؤ

یک مرغ را شکم پاره پاره کرده از کشمش و بادام پر کرده در ته داده پزند گوشت، یک آثار برنج، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار شکر چینی، نیم آثار پیاز، پاؤ آثار ادرک، یک دام کشنیز، یک دام بادام، نیم پاؤ نمک، یک دام دار چینی، یک ماشه قرنفل و الایچی، دو ماشه زعفران، پنج ماشه اول گوشت را پیاز و ادرک و کشنیز داده یخنی کنند پارچه گوشت

---

۱ - دال

سیاه ' یک دمڑی نمک ' نیم دام - اول گوشت را در روغن و پیاز و کشنیز و ادرک و نمک داده یخنی کرده پارچه گوشت را معه شوربه از قرنفل و روغن بگهار داده بعد ازاں از پارچه گذرانده و دو چمچه شوربه و جغرات در پارچه ہاے گوشت آمیخته و مصالحه درست داده آتش کنند تاکه شوربه خشک شود برنج را نیم جوش کرده در شوربه گداز کرده برته یخنی گذاشته باز گهڑی آتش داده دم کنند و از بالای روغن دهند و از دیگدان برگیرند

(۱۱) پختن یخنی ته بالا

گوشت ' یک آثار برنج ' یک آثار روغن زرد ' نیم آثار دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه الایچی ' دو ماشه فلفل ' یک ٹانک ادرک ' یک دام کشنیز ' یک دام نمک ' سه دام زیرهٔ سیاه ' یک دام - اول گوشت را در روغن و پیاز و ادرک و کشنیز و نمک داده یخنی کرده از قرنفل[۱] و روغن بگهار دهند و از پارچه گذرانده باز یکجا کرده بر آتش نهند که شوربه در یخنی لعاب گرد و از قرنفل دهنکار داده برنج را نیم جوش کرده در شوربه مذکور گداز کنند و در دیگچه دیگر زیره ریخته و پارچه دار چینی وغیره داده برنج گداز انداخته دم کنند و از بالا روغن داده پولاؤ در لنگری کند یخنی را جدا در چینی کنند

(۱۲) پختن یخنی پولاؤ شاهجهانی

گوشت حلوان ' یک آثار گوشت جنس ' دو آثار برنج ' یک آثار روغن زرد ' نیم آثار مغز بادام ' پنج دانه جغرات ' نیم آثار دار چینی ' نیم دام قرنفل ' نیم دام فلفل -یک ٹانک الائچی ' نیم

---

۱ - فلفل

بریاں کنند و سرخ نمودہ دو پیازہ اندازند اندک شوربہ برائے لعاب اندازند چوں جوش کردہ اندک لعاب باقی ماندہ مصالحہ اندک سائیدہ دہند و برنج را در آب نیم جوش کردہ مصالحہ درست انداختہ و در دیگچہ دیگر دم کنند و از بالای روغن دہند چوں پولاؤ در لنگری کنند دو پیازہ را معہ لعاب بالا کشند اگر پولاؤ شوربہ خواهند گوشت را یخنی نیم جوش کردہ شوربہ برای پولاؤ بر آوردہ بگیرند و گوشت مصالح دادہ بدستور مذکور دو پیازہ یخنی سازند

(۹) پختن قرمہ پولاؤ نوعدیگر

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار زعفران ، یک ماشہ دار چینی ، دو ماشہ الائچی ، دو ماشہ قرنفل ، دو ماشہ جغرات ، پاؤ آثار پیاز پاؤ آثار ادرک ، دو دام کشنیز ، یک دام فلفل ، یک ٹانک نمک ، سہ دام زیرۂ سیاہ ، یک دمڑی ۔ اول در روغن بریاں نمودہ جدا کنند و در روغن پارچہ ہاے گوشت بگھار دہند آب و کشنیز و نمک دادہ گداز کنند بعد ازاں پیاز مذکور را در جغرات آمیختہ بالای تہ گوشت اندازند چوں یک جوش خورہ زعفران و مصالحہ سائیدہ برتہ انداختہ برنج را نیم جوش کردہ برتہ انداختہ پاؤ گھڑی آتش دادہ دم کنند و از بالای روغن دہند و از دیگدان برگیرند

نوع دیگر بدستور مسطور دو پیازہ کنند چوں تیار شود بر روغن بیامیزند بر لنگری پولاؤ نہند و دو پیازہ در روغن سرخ نمودہ بالای ایں دو پیازہ ریختہ بر لنگری پولاؤ گذارند

(۱۰) پختن یخنی پولاؤ سادہ

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار قرنفل ، دو ماشہ الائچی ، دو ماشہ دار چینی ، دو ماشہ جغرات ، نیم پاؤ فلفل ، یک ٹانک پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، کشنیز یک دام زیرۂ

و نیم روغن اندازند و دم کنند بعد ازاں روغن باقی داده از دیگدان بر گیرند و اگر نیم آثار گوشت را در شوربه یخنی نیم پخت اندک اندک آمیخته جوش دهند و پلاؤ بپزند بهتر تیار شود

(۱۴) پختن رشته پلاؤ

گوشت ' یک آثار برنج ' یک آثار روغن زرد ' نیم آثار میده ' یک نیم آثار دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه الاچی ' دو ماشه الاچی ' دو ماشه فلفل ' یک دانک ادرک ' یک دام کشنیز ' یک دام شکر چینی ' سه پاؤ لیموں ' سه پاؤ نمک ' یک دام زیره سیاه ' یک دمڑی - اول گوشت را بدستور یخنی کنند بعد ازاں شوربه جدا کرده از پارچه گذرانده معه گوشت از قرنفل در روغن بگهار داده گوشت را از شوربه جدا نموده در دیگچه ته بسته مصالحه داده زیره انداخته برنج را نیم جوش نموده چاشنی تیار ساخته نیم آثار چاشنی در شوربه پرورده بته گوشت انداخته پاؤ گهڑی آتش داده دم کنند و از بالای روغن دهند و میده را خمیر کرده از گر مانده ؟ ساخته رشته بطرز آتش و عره ؟ کرده باریک تراشیده در گرما اندک سخت نموده در روغن بریاں کرده در پاؤ آثار شیر انداخته چوں شیر جذب شود وقتیکه پلاؤ در لنگری کشند بالا رشته معه شیره نهند

(۱۵) پختن زرده پلاؤ

برنج ' یک آثار روغن زرد ' یک نیم پاؤ شکر چینی ' نیم آثار زعفران ' پنج ماشه کشمش ' نیم پاؤ بادام ' نیم پاؤ پسته ' نیم پاؤ - اول شکر را شیره نموده زعفران سائیده اندک روغن آمیخته نگاهدارند و برنج نیم جوش داده از زعفران رنگ نموده

دام پیاز ، نیم آثار ادرک ، نیم پاؤ - اول دو آثار گوشت جنس را
پیاز و ادرک و نمک در روغن نیم پاؤ و کشنیز نیم وزن لعاب
گرفته یخنی کنند وقتیکه نیم پخت شود گوشت حلوان اندازند
جوش داده گوشت حلوان از شوربه جدا کنند و در اندک روغن
از قرنفل و پیاز بریان کرده گوشت حلوان را بگهار دهند اندک ته
و بالا دهند بعد ازاں لعاب کشنیز باقی را دراں اندازند و باز
جغرات و بادام را سوده اندازند و گداز کنند چوں لعاب اندک
بماند و گوشت گداز شود نیم مصالحه سائیده اندازند و نگاهدارند
و شوربه از الائچی و سیر بگهار داده از پارچه گذرانده برنج را
در آب جوش کرده در شوربه پرورده پارچه هاے یخنی در دیگچه
دیگر ته بسته پارچه هاے مصالح و فلفل را درست کرده با کوفته
زیر ته به ته ریخته برنج مذکور را برته داده پاؤ گهڑی آتش
داده دم کنند از بالای روغن باقی اندازند و از دیگدان بر گیرند
چوں پلاؤ در لنگری کنند یخنی حلوان معه لعاب بالا نهند

(۱۳) پختن قبولی خاصه

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن ، پاؤ آثار دار چینی
دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الائچی ، دو ماشه پیاز ، پاؤ آثار ادرک ،
یک دام کشنیز ، یک دام نمک ، سه دام جغرات ، پاؤ آثار زیره
سیاه ، یک دمڑی فلفل ، یک دانک اول گوشت را پارچه نموده یخنی
کرده از شوربه جدا کرده شوربه را از قرنفل و روغن بگهار داده
پارچه یخنی را در دیگچه ته بسته مصالحه داده برنج شسته بر ته
گوشت داده از بالا شوربه داده آتش کنند چوں نیم پخت شود
اندک آب بماند جغرات را پارچه گذرانده و عرق ادرک و لیموں

ماشه فلفل ، یک ڈانک پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام نمک ، سه دام زیره سیاه ، یک دمڑی ـ اول گوشت را بدستور یخنی کرده معه گوشت از قرنفل در روغن بگهار داده از پارچه گذرانده از کز ساخته کشتکی ترا شیده در گرما سخت نموده بعد ازان در روغن بریان نموده هرگاه که بریان شود از روغن بر آورده فوارهٔ آب دهند در دیگچه زیره ریخته گوشت راته بسته نصف کشتکی برته گوشت انداخته مصالحه دهند و برنج را در آب نیم جوش کنند چون اندک جوش خورد کشتکی باقی را در برنج انداخته یک جوش دیگر دهند باز از آب جوش بر آورده برته گوشت کشتکی ها را انداخته از بالا شوربه تنک آب کنند که بالا برنج برسد چون شوربه خشک شود از بالا روغن دهند نموده بودنٹ یک گوشه برنج نهاده در کنند

(۱۹) پختن کشتکی[۱] پولاؤ نوعد یگر

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، نیم پاؤ دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه[۲] پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام نمک ، یک دام زیرهٔ سیاه ، یک دمڑی ـ اول گوشت را پیاز و نمک و ادرک و روغن داده یخنی نمرده پارچهٔ گوشت جدا کرده شوربه از پارچه گذرانده گوشت و شوربه را از قرنفل در روغن بگهار داده میده را خمیر کرده از کز ساخته کشتکی تراشیده در گرما سخت نموده در روغن بریان کرده از روغن بر آورده از آب فواره داده در دیگچه زیره انداخته گوشت را ته بسته نصف کشتکی بالای گوشت گوشه نهاده مصالحه

---

۱ ـ کشتلی ۲ ـ فلفل گرد دو ماشه

در شیره دم کنند و از بالا روغن دهند چون پولاؤ در لنگری کنند کشمش و بادام وغیره میوه را در روغن بریان نموده بالای پولاؤ بریزند

(۱۶) پختن زرده پولاؤ تصرفی یعنی شکر پولاؤ

برنج ، یک آثار روغن زرد ، یک نیم پاؤ قرنفل ، سه ماشه شکر چینی ، یک آثار الایچی ، سه ماشه دار چینی ، سه ماشه اول شیره شکر کرده دار چینی وغیره سائیده بیامیزند و اندک روغن دهند بعد ازاں برنج را نیم جوش نموده در شیره انداخته دم کنند و از بالا روغن باقی که مانده باشد گرم کرده بریزند اندک کشمش در روغن بریاں نموده چوں پولاؤ کشند بالا ریزند

(۱۷) پختن کرمانی پولاؤ

گوشت ، یک آثار برنج یک آثار روغن زرد ، یک نیم پاؤ دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه قرنفل ، یک ثانک پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام نمک ، سه دام زیره ، پنج دام . اول گوشت را پیاز و ادرک و نمک و روغن داده یخنی کرده شوربه را از پارچه گذارند معه گوشت از قرنفل و روغن بگهار داده پاؤ گوشت را از شوربه جدا کرده در دیگچه ته بسته مصالحه بر ته انداخته برنج را نیم جوش کرده در شوربه گداز نموده بر ته گوشت انداخته پاؤ گهڑی آتش داده دم کنند و زیره را تمام شب در آب تر کنند بعد ازاں از سنگ مالیده برنج زیره بر آورده در روغن سرخ کرده معه روغن زیره وقت دم کردن بالا اندازند

(۱۸) پختن کشتکی پولاؤ

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار میده ، یک نیم پاؤ دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الاچی ، دو

پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام نمک ، دو دام زیره سیاه یک دمڑی اول گندم را در آب جوش کنند تاکه شکم گندم پاره شود باز خشک کرده در آسیا دو پاره کنند مانند تهولی بعد ازاں گوشت را بدستور یخنی کرده شوربه را از پارچه گذرانده از قرنفل در روغن بگهار دهند گوشت را جدا کرده در دیگچه زیره داده بالای آں گوشت را ته بسته مصالح درست داده تهولی گندم مذکور را در روغن بریاں کرده در شوربه گداز نموده و در وقت گداز اندک روغن دهند بر آورده برته گوشت گداز گذاشته پاؤ گهڑی آتش داده دم کنند و یک پاؤ روغن از بالا داخل نمایند و از دیگدان برگیرند و همیں طور از میده کشتکی ساخته بطور کشتکی پولاؤ به پزند

(۲۲) پختن کلہو پولاؤ

گندم سبز[۱] ، یک آثار گوشت ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار دار چینی ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه فلفل ، یک ٹانک پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام نمک ، سه دام زیره سیاه ، یک دمڑی اول گندم را از خاک پنڈول[۲] گرم کرده نیم بریاں نموده نگاهدارند و گوشت یخنی کرده بدستور از پارچه گذرانده معه گوشت از قرنفل و روغن بگهار داده گوشت جدا کرده در دیگچه زیره ریخته گوشت ته بسته نیم روغن برته اندازند مصالحه دهند در شوربه گندم گداز نموده روغن باقی انداخته چوں گداز شود برته یخنی انداخته پاؤ گهڑی آتش داده دم کنند بعد از چهار گهڑی از دیگدان برگیرند

---

۱ - بیہر ۲ - بنڈول

دهند و برنج جوش نموده شوربه به برنج معه کشتکی باقی پرورده برته گوشت نهند پاؤ گهڑی آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند و اگر چاشنی دار خواهند چاشنی تیار کرده نیم آثار در شوربه داده پولاؤ دم کنند چوں کشتکی در روغن بریاں شود در چاشنی اندازند چوں چاشنی خشک شود نیم کشتکی درته دهند بدستور مذکور و نیم کشتکی را همراه برنج در شوربه گداز کرده دم کنند و در روغن دهند شکر چینی پاؤ آثار لیموں پاؤ آثار

(۲۰) پختن پولاؤ حبشی

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار انار دانه ، پاؤ آثار سپیاری چهالیه ، دو دام دار چینی ، دو ماشه قرنفل دو ماشه الایچی ، دو ماشه فلفل ، یک ڈانک پیاز ، پاؤ آثار کشنیز ، یک دام ادرک ، یک دام نمک ، نیم دام زیرۂ سیاه ، یک دمڑی اول گوشت را یخنی نموده شوربه از پارچه گذرانده از قرنفل در روغن بگهار دهند معه گوشت و باز گوشت جدا نموده زیره را در دیگچه انداخته از یخنی ته بسته و شیره انار دانه کرده سپیاری سوخته موافق رنگ داخل کرده و شیره یک لیموں و شیره مذکور در شوربه داخل کرده برته گوشت دو چمچه شیره انداخته بر آتش نهند که شیره خشک شود و بعد ازاں برنج را در آب نیم جوش کرده در شوربه گداز نموده برته گوشت انداخته یک هوای آتش داده دم کنند و بالا روغن دهند و میوه را در روغن بریاں نموده بالای پولاؤ ریزند کشمش دو نیم دام بادام دو نیم دام

(۲۱) پختن بازما پولاو

گندم ، یک آثار گوشت یک آثار ، روغن زرد ، نیم آثار دار چینی ، دو ماشه الاگچی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه فلفل ، یک ڈانک

قرنفل ' چهار ماشه الائچی ' چهار ماشه فلفل ' دو ڈانک پیاز ' نیم پاؤ ادرک ' سه دام جغرات ' نیم پاؤ کشنیز ' دو دام زعفران ' یک ماشه زیره سیاه ' یک دمڑی نمک ' سه دام - اول گوشت را قیمه کرده باریک نموده در روغن بگهار نموده نمک و کشنیز انداخته دو پیازه نموده نیم آثار گوشت را نیم دام ادرک آمیخته بسایند مصالحه سائیده اندک سفیدی بیضه داده کوفته بسته در روغن بریاں کرده مغز بیضه ها را از دست مالیده لت کرده و قیمه پیاز و ادرک و مصالحه آمیخته در روغن اندازند و از بالا سرپوش کرده اندک آب داده چوں یک طرف پخته شود اندک زعفران داده مرغ را صاف کرده نمک و عرق ادرک و پیاز مالیده پاؤ آثار قیمه دو پیازه را نمک و عرق ادرک و پیاز و مصالحه داده دهنکار نموده در شکم مرغ پر کرده برسیخ بسته دار چینی و قرنفل و الائچی سائیده در اندک جغرات آمیخته بر مرغ طلا نموده جغرات و مصالحه و روغن و آب در هم نموده لعاب نموده وقت بریاں کردن برسیخ میداده باشند تا کباب تیار شود برنج را در آب نیم جوش نموده و پارچه دار چینی و قرنفل آمیخته آب جوش را جدا کرده در دیگچه برنج را بطور پولاؤ دم نموده روغن انداخته بر لنگری بر آورده بالای هر سه کباب نهند

(۲٦) پختن قیمه پولاؤ

گوشت یک آثار برنج ' یک آثار روغن ' نیم آثار دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه الایچی ' دو ماشه زعفران ' یک ماشه فلفل ' یک ڈانک پیاز ' پاؤ آثار ادرک ' یک دام کشنیز ' یک دام زیرۂ سیاه ' یک دمڑی نمک ' سه دام - اول گوشت را قیمه کرده در روغن پیاز

(۲۳) پختن سیر پولاؤ

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، سه پاؤ سیر ، یک آثار دار چینی ، سه ماشه الاچی ، سه ماشه فلفل ، یک تانک پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام نمک ، سه دام زیره سیاه ، یک دمڑی - اول گوشت را پیاز و ادرک و کشنیز و نمک و اندک سیر داده در روغن یخنی کنند و سیر باقی را تراشیده چهار گهڑی همراه برنج در آب تر کرده نگاهدارند و شوربه از پارچه گذرانده بگهار دهند از قرنفل و روغن و گوشت جدا کرده زیره را در دیگچه انداخته از بالا گوشت را ته بسته مصالح داده برنج معه سیر برته گذرانده و از بالا شوربه یخنی داده دم کنند بعد از چهار گهڑی از بالا روغن گرم اندازند و از دیگدان برگیرند

(۲۴) پختن عدس پولاؤ

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار عدس ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماسه الاچی ، دو ماشه فلفل ، یک تانک پیاز پاؤ آثار ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام نمک ، سه دام زیره سیاه ، یک دمڑی - اول گوشت را یخنی کرده شوربه از پارچه گذرانده معه گوشت بگهار قرنفل در روغن داده از شوربه یخنی جدا کرده عدس را در آب جوش نموده در روغن بریاں کرده در دیگچه زیره ریخته یخنی را ته بسته مصالحه داده یک گوشه نیم عدس مذکور نهاده برنج را نیم جوش نموده در شوربه عدس باقی پرورده برته یخنی انداخته پاؤ گهڑی آتش داده دم کنند و از بالا روغن داده از دیگدان برگیرند

(۲۵) پختن کوکو پولاؤ

مرغ ، یک قطعه گوشت سه پاؤ ، بیضه مرغ ، هشت عدد برنج ، یک آثار روغن زرد ، سه نیم پاؤ دار چینی ، چهار ماشه

چینی ' نیم آثار لیمون ' چهار عدد قرنفل ' دو دمڑی بادام ' نیم پاؤ کشمش ' نیم پاؤ چغرات ' پاؤ آثار ادرک ' دو دام کشنیز ' دو دام نمک ' دو دام - اول گوشت را پیاز و ادرک و کشنیز و نمک روغن داده یخنی کنند شوربه در پارچه کرده از قرنفل بگهار داده یخنی از شوربه جدا کرده اندک شوربه شیر شکر کرده و شیره سه لیمون انداخته و پارچه یخنی و دو حصه روغن زعفران و نصف مصالحه درست و میوه همه شیره مذکور یکجا نموده بر آتش نهند که جوش خورد تاکه شیره در گوشت خشک شود اندک آب بماند یک لیمون داده برنج را در آب جوش داده در شوربه مصالحه و زیره داده برنج پرورده نموده در دیگچه دیگر انداخته پولاؤ دم کنند چغرات و نمک آمیخته بگهار دهند و از بالا روغن باقی اندازند چون پولاؤ در لنگری [illegible]ند یخنی را معه لعاب شیره بر پولاؤ نهند و اگر لعابدار خواهند ته دار کنند چون شیره در گوشت خشک شود اندک بماند یک لیمون داده برنج نیم جوش نموده در شوربه گوشت معه مصالح درست گداز نموده بالای یخنی مذکور انداخته پاؤ گهڑی دم دهند بر انگاره ها باز از چهار طرف آتش انگاره ها جدا کنند و زیر دیگ آتش کم کنند که برنج از زیر همه شیرین شود از بالا نمکین بماند اگر چاشنی دار خواهند موافق پولاؤ هم کنند شکر چینی یک آثار لیمون نیم آثار

(۲۹) پختن لعابدار پولاؤ معه بادام و یخنی

برنج ' دو آثار گوشت حلوان ' دو نیم آثار گوشت جنس ' یک آثار روغن زرد ' سه پاؤ قرنفل ' دو دمڑی دار چینی ' یک دمڑی فلفل

بریان نموده بگهار دهند آب و نمک و کشنیز داده دو پیازه پر مصالحه و تر سازند و زعفران دهند برنج را در آب جوش کرده پارچه نیز مصالحه داده پولاؤ دم کنند چون پولاؤ در لنگری کشند دو پیازه بالای پولاؤ نهند و اگر دو پیازه ته بسته پولاؤ دم کنند بهتر شود

(۲۷) پختن متنجن پولاؤ

گوشت ٬ یک نیم آثار برنج ٬ یک آثار روغن زرد ٬ یک نیم پاؤ زعفران ٬ دو ماشه دار چینی ٬ دو ماشه قرنفل ٬ دو ماشه الایچی ٬ دو ماشه شکر چینی ٬ نیم آثار مغز بادام ٬ نیم پاؤ کشمش ٬ نیم پاؤ پیاز ٬ پاؤ آثار ادرک ٬ یک دام کشنیز ٬ یک دام نمک ٬ دو دام ـ اول گوشت را پیاز و ادرک و کشنیز و نمک و روغن داده یخنی کرده شوربه را از پارچه گذرانده معه گوشت از قرنفل در روغن بگهار داده بعد ازان یخنی جدا کرده شکر در شوربه آمیخته و سه لیموں داده جوش دهند و یخنی و مصالحه و زعفران سائیده در شوربه بیامیزند برنج را عرق لیموں داده در آب نیم جوش نموده در شوربه یخنی اندازند اما شوربه تنک آب بالاے برنج شود و برنج ها را نمکیں کنند داخل شوربه کرده چون تیار شود در روغن دهند چون در لنگری کشند بادام و کشمش در روغن بریان کرده بر پولاؤ بریزند

(۲۸) پختن متنجن پولاؤ لعابدار

گوشت ٬ یک نیم آثار برنج ٬ یک آثار زعفران ٬ یک ماشه روغن زرد ٬ نیم آثار دار چینی ٬ دو ماشه الایچی ٬ دو ماشه شکر

---

۱ ـ پر ۲ ـ و روغن دهند

لعاب خشک شود مصالحه و زیره بر گوشت مذکور انداخته برنج را نیم جوش کرده در شوربه پرورده پارچه یخنی را در دیگچه دیگر ته بسته پارچه هاے مصالحه و فلفل درست به ته داده پاؤ گهڑی آتش داده و سیر مذکور پخته نیز انداخته دم کنند و از بالا روغن باقی را اندازند و از دیگدان برگیرند

(۳۱) پختن انبلی پولاؤ

گوشت ' یک آثار برنج ' یک آثار روغن زرد ' پاؤ آثار تمر هندی ' نیم آثار شکر چینی ' نیم آثار دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه فلفل ' یک دمڑی الایچی ' یک دمڑی نمک ' یک نیم پاؤ پیاز ' یک نیم پاؤ زیرۀ سیاه ' یک دمڑی سیر ' پنج دام جغرات ' دو نیم پاؤ اول گوشت را در روغن و پیاز و ادرک و سیر پنج دام داده یخنی کرده شوربه از پارچه گذرانده از قرنفل در روغن بگهار داده اندک ته و بالا کنند بعد ازان جغرات آمیخته گداز کنند چون لعاب اندک بماند و گوشت گداز شود نیم مصالحه سائیده اندازند و نگاهدارند و سیر را در شیر ماده گاؤ جوشانیده چون پخته شود اندازند و شوربه از الایچی و سیر بگهار داده از پارچه گذرانند و برنج را در آب نیم جوش کرده در شوربه پرورده پارچه یخنی را در دیگچه دیگر ته بسته پارچه هاے مصالحه و فلفل درست برته داده پاؤ گهڑی آتش نهند و سیر مذکور پخته انداخته دم کنند و از بالا روغن باقی را اندازند و از دیگدان برگیرند

(۳۲) پختن قبولی اسلام خانی

برنج ' پنج آثار سیر[۱] ' یک آثار شیر گاؤ ' سه آثار گوشت حلوان ' پنج آثار گوشت جنس ' دو آثار روغن زرد ' یک آثار و

۱ - پنیر

یک دمڑی زیرۂ سیاہ ' یک دمڑی پستہ ' نیم پاؤ بادام ' نیم پاؤ آثار نمک ' پاؤ آثار ادرک ' سہ دام پیاز ' پاؤ آثار سیر خشک ' دو دام لیموں ' نیم پاؤ جغرات ' یک آثار الایچی ' یک دمڑی اول گوشت بدستور یخنی کردہ باز جدا نمودہ و شوربہ را با جغرات آمیختہ از پارچہ گذراندہ و پلیو برنج و سیر و بادام سہ دام را لعاب نمودہ در شوربہ بیا میزند و از قرنفل در روغن بگہار دادہ ہمہ گوشت یک جوش دادہ یخنی را باز جدا کردہ و در دیگچہ زیرہ ریختہ گوشت را تہ بستہ مصالح دادہ دو دام بادام را در روغن بریان کردہ لعاب ساگیدہ بر تہ یخنی اندازند و بر آتش نہند چون لعاب خشک شود برنج را در آب نیم جوش نمودہ در شوربہ مذکور پروردہ بر تہ انداختہ یک ہوای آتش دادہ دم کنند و از بالا در روغن بریان ہمہ پستہ بادام کردہ دہند و از دیگدان برگیرند

(۳۰) پختن قبولی بہوری

گوشت ' یک آثار برنج ' یک آثار روغن زرد ' نیم آثار دار چینی ' دو دمڑی قرنفل ' دو ماشہ فلفل ' گرد یک ٹانک پیاز ' دو آثار ادرک ' یک دام کشنیز ' یک دام کشمش ' نیم پاؤ نمک ' یک دام - اول گوشت را بدستور یخنی نیم آثار پیاز و ادرک و کشنیز و روغن و نمک دادہ یخنی کردہ شوربہ از پارچہ گذراندہ از قرنفل در روغن بگہار دادہ و پیاز باقی را در ہمہ روغن بریان کردہ از روغن جدا کردہ نیم پیاز بریان و نیم روغن و پارچہ یخنی باہم بر آتش نہند و تہ و بالا نمودہ بادام را در روغن بریان نمودہ لعاب ساگیدہ اندازند چون

---

۱ - الایچی

چهار چمچه شوربه در یخنی داده بر آتش نهند چون شوربه خشک شود برنج را نیم جوش کرده در شوربه باقی پرورده برته انداخته یک هوائے آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند چون پولاؤ در لنگری کشند کشمش را در روغن بریان کرده بالا پولاؤ اندازند ۔

(۳۴) پختن بادنجان پولاؤ

گوشت ' یک آثار برنج ' یک آثار روغن زرد ' نیم آثار باد نجان ' یک آثار دار چینی ' سه ماشه قرنفل ' سه ماشه الایچی ' سه ماشه فلفل ' یک ٹانک پیاز ' پاؤ آثار ادرک ' یک دام کشنیز ' یک دام زیرهٔ سیاه ' یک دمڑی زعفران ' یک ماشه نمک ' سه دام ۔ اول سه پاؤ گوشت را یخنی بدستور نموده شوربه از پارچه گزرانده معه یخنی بگهار داده و پاؤ آثار گوشت قیمه کرده در روغن و پیاز بریان بگهار داده و آب جوش و نمک و کشنیز داده ته و بالا نموده آب دیگر انداخته گداز نمایند مصالحه و زعفران انداخته دهنکار نموده و باد نجان را خالی کرده از نوک کارد سوراخها نموده نمک ریزند بعد ازاں از آب شسته در روغن نیم بریان نموده دو پیازه دراں پرکرده باز در روغن و نمک[1] بریان نمایند که[2] سرخ شود از قرنفل بگهار داده و یک لیمون و آب نمک و نمک انداخته چون آب خشک شود نگاهدارند برنج را در آب نیم جوش نموده در[3] دیگچهٔ دیگر یخنی را ته بسته و پایاں یخنی زیره داده و بالا مصالحه داده برنج برته انداخته یک هوائے آتش داده دم کنند و بالا روغن دهند چون در لنگری کشند باد نجان

---

۱ ۔ تنک ۲ ۔ تنک ۳ ۔ در شوربه گداز کرده

یکپاؤ قرنفل ' یک دمڑی دار چینی ' یک دمڑی الایچی ' یک دمڑی زیرۂ سیاہ ' یک دمڑی فلفل ' یک دمڑی نمک ' یک نیم پاؤ پیازہ خشک ' نیم پاؤ سیر ' پنج دام جغرات ' دو نیم پاؤ همه ' چہاردہ آثار - اول گوشت را در روغن و پیاز و ادرک و سیر پنج دام دادہ یخنی کنند و شوربہ از پارچہ گذراندہ از قرنفل در روغن بگھار دادہ اندک تہ و بالا کنند بعد ازاں جغرات انداختہ گداز کنند چوں لعاب اندک بماند و گوشت گداز شود نیم مصالحہ سائیدہ اندازند و نگاهدارند و سیر را در شیر مادہ گاؤ جوشانیدہ چوں پختہ شود اندازند شوربہ از الایچی و سیر بگھار دادہ از پارچہ گذراندہ و برنج را در آب نیم جوش کردہ در شوربہ پروردہ پارچہ یخنی را در دیگچہ دیگر تہ بستہ پارچہ هاے مصالح و فلفل درست بردہ دادہ پاؤ گھڑی آتش دادہ و سیر مذکور پختہ پنیر انداختہ دم کنند و از بالا روغن باقی را اندازند و از دیگدان برگیرند -

(۲۳) پختن انبلی پولاؤ نوع دیگر

گوشت ' یک آثار برنج ' یک آثار روغن ' پاؤ آثار تمر هندی ' نیم آثار شکر چینی ' نیم آثار دار چینی ' دو ماشہ قرنفل ' دو ماشہ الایچی ' دو ماشہ فلفل ' چہار ماشہ پیاز ' پاؤ آثار ادرک ' یک دام کشنیز ' یک دام کشمش ' نیم پاؤ نمک ' یک دام اول گوشت را بدستور یخنی کردہ شوربہ را جامہ بیز نمودہ با یخنی بگھار دادہ بعد ازاں گوشت را جدا کردہ تمر هندی را در شوربہ بمالند و شکر آمیختہ از پارچہ گذراندہ یک جوش دهند و در دیگچہ زیرہ انداختہ یخنی را تہ بستہ مصالح دادہ

خواهند وقتیکه[1] پولاؤ در روغن بریان شود چاشنی عقب اندازند و بر آتش که نهند چاشنی خشک شود و روغن بماند چاشنی باقی را در شوربه یخنی[2] آمیخته بدستور پولاؤ دم کنند شکر چینی سه پاؤ لیمون سه پاؤ

(۳۶) پختن انوله پولاؤ

حلوان ' یک مکراس ' بوزن دو آثار برنج دو آثار روغن ' یک آثار دار چینی ' پنج ماشه قرنفل ' پنج ماشه الایچی ' پنج ماشه مغز بادام ' نیم پاؤ پیاز ' پاؤ آثار ادرک ' نیم پاؤ فلفل ' یک ٹانک کشنیز ' نیم پاؤ جغرات ' پاؤ آثار نمک ' شش دام زیره[3] ' نیم دام اول حلوان را از آب گرم آمله[4] کرده شکم دوخته از جانب دبر دم داده دبر را نیز دوخته بعد ازان بند بند جدا کرده درجغرات بشویند و بدستور یخنی کنند چون نیم پخت شود جدا کرده در روغن پیاز بگهار داده و بادام در روغن بریان نموده کشنیز سوده در لعاب ساخته در پارچه یخنی اندازند و قرنفل دار چینی درست انداخته جوش دهند لعاب در یخنی اندازند چون جذب شود از دیگدان برگیرند و شوربه یخنی را در پارچه گذرانده از قرنفل و دار چینی درست بگهار داده یخنی را باز نیم جوش در شوربه گداز کرده قرنفل و دار چینی درست پارچه انداخته پولاؤ دم کنند از بالا روغن دهند چون پولاؤ در لنگری کشند یخنی مذکور بالا نهند -

(۳۷) پختن نخودی پولاؤ کوفته

گوشت ' یک نیم آثار برنج ' یک آثار روغن زرد ' دو نیم پاؤ زعفران ' یک ماشه شنگرف ' یک ماشه ساگ سوده ' دو ماشه

---

۱ - یخنی ۲ - و روغن نماند چاشنی هد هد ۳ - سیاه ۴ - آبله

را بالا گذارند و اگر چاشنی دار کنند بعد از بگهار باد نجان چاشی عقب اندازند و زعفران نیز اندازند چون چاشنی جذب کند نگاه‌دارند و چاشنی باقی را در شوربه یخنی آمیخته پولاؤ دم کنند شکر چینی نیم آثار لیمون نیم آثار

(۳۵) پختن ملاحی پولاؤ نوع دیگر

گوشت ، دو آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، سه پاؤ دار چینی ، چهار ماشه فلفل ، یک ڈانک جغرات ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام نمک ، چهار دام میده ، نیم پاؤ بیضه مرغ ، پنج عدد زیرهٔ سیاه ، یک دمڑی - اول نیم گوشت را پارچه یخنی نموده نمک و عرق ادرک داده نگاهدارند بعد از یک پهر جغرات بمالند و در پنج دام روغن پیاز بریان کرده گوشت را بگهار داده کشنیز داده ته و بالا کرده چون آب جغرات خشک شود گوشت گداز کرده میده در آب حل کرده از پارچه گذرانده و مصالحه و نمک و سفیدی بیضه آمیخته بر پارچه هاے گوشت طلا نموده از روغن بریان کرده در یک پاؤ روغن کباب را نگاه دارند باقی گوشت را پیاز و ادرک و کشنیز و نمک در روغن یخنی کرده شوربه از پارچه گذرانده از قرنفل در پنج دام روغن بگهار داده برنج را نیم جوش کرده در شوربه آورده[1] زیره در دیگچه انداخته یخنی را ته بسته مصالحه داده برته اندازند یک هواے آتش داده دم کنند و از بالا روغن باقی[2] آثار که در کباب طلائی باقی بوده آن را از بالا داده در لنگری کشند بالاے یخنی طلادی گذارند اگر چاشنی دار

---

۱ - پرورده ۲ - پاؤ

دو ماشه پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام کشنیز ، دو دام نمک ، سه دام زیره سیاه ، یک دمڑی - اول گوشت را بدستور یخنی کرده از شوربه جدا نمایند و شوربه را با جغرات آمیخته از پارچه گذرانده و پلیو برنج و شیر بادام سه دام را لعاب نموده در شوربه بیامیزند و از قرنفل در روغن بگهار داده معه گوشت یک جوش داده یخنی را باز جدا کرده در دیگچه زیره انداخته گوشت را ته بسته مصالح داده دو دام بادام را در روغن بریان کرده لعاب سائیده برته یخنی اندازند و بر آتش نهند چون لعاب خشک شود برنج را در آب نیم جوش کرده در شوربه مذکور پرورده برته انداخته یک هوای آتش داده دم کنند و از دیگدان برگیرند

(۳۹) پختن گیلانی پولاؤ

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن ، یک نیم پاؤ دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الاڈچی ، دو ماشه فلفل ، یک تانک پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام بادام ، نیم پاؤ جغرات ، نیم پاؤ سیر ، نیم آثار کشنیز ، دو دام نمک ، نیم دام زیرۂ سیاه ، یک دمڑی - اول گوشت را بدستور یخنی کرده اندک شوربه و جغرات و سیر پاؤ آثار در پارچه گذرانده و پلیو برنج آمیخته در نصف روغن از قرنفل بگهار داده پارچه یخنی اندازند و نصف مصالحه سائیده بادام در روغن آمیخته بریان کرده سائیده لعاب پرورده اندازند که جغرات در گوشت خشک شده اندک بماند برنج را در آب نیم جوش نموده در شوربه باقی با قرنفل و دار چینی و زیره آمیخته پرورده کرده در دیگچه انداخته پولاؤ دم کنند و بگهار سیر باقی دهند و از بالا روغن باقی اندازند چون پولاؤ در انگری کشند

دار چینی ' چهار ماشه قرنفل چهار ماشه الایچی ' چهار ماشه بیضهٔ مرغ ' یک عدد پیاز ' نیم آثار ادرک ' دو دام - فلفل ' دو دام بادام ' نیم پاؤ کشنیز ' دو دام میده ' دو دام چربی بز ' نیم دام قیمه گوشت خام ' دو دام نمک ' چهار دام زیرهٔ سیاه ' یک دمڑی اول گوشت یک آثار بدستور یخنی کرده از قرنفل در روغن بگهار داده باز گوشت از شوربه جدا کرده در دیگچه زیره ریخته گوشت را ته بسته مصالحه داده برنج را نیم جوش کرده در شوربه گداز کرده یک هوای آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند و نیم آثار گوشت باقی را قیمه کرده دو پیازه نموده بعد از گداز شدن از سنگ سائیده پیاز دو دام ادرک دو دام همراه بسایند[1] و سفیدی بیضهٔ مرغ دهند و قیمه گوشت خام و چربی بز و مصالحه نیز با او یکساں کنند چهار رنگ کرده گولی ها بمقدار نخود بندند بعد ازاں در روغن بریاں کنند باز در قرنفل و روغن بگهار دهند و بادام بریاں نموده لعاب سائیده اندازند و اندک مصالحه دهند چون لعاب خشک شود اندک بماند از دیگدان فروگیرند چوں پولاؤ در لنگری کشند نخود بریاں کرده را بالاے پولاؤ اندازند و اگر چاشنی دار خواهند دو حصه شیره در شوربه آمیخته پولاؤ دم کنند و یک حصه چاشنی همراه لعاب بادام در نخودی دهند چوں خشک شود بر روغن بیاید بشرح دستور بالا پولاؤ برگیرند شکر چینی سه پاؤ لیموں سه پاؤ

(۳۸) پختن معلومه[2] پولاؤ

گوشت ' یک آثار برنج ' یک آثار روغن زرد ' یک نیم پاؤ جغرات شیرین ' دو آثار بادام ' پنج دام دار چینی ' دو ماشه قرنفل

---

۱ - بسایند ۲ - ملعوبه

پرورده دم کنند و روغن اندازند چون پولاؤ در لنگری کشند بیضه ها را دو پیازه بالا گذارند شکر چینی نیم آثار لیموں نیم آثار بابیضه در روغن بریان نموده در اندک چاشنی گداز کنند و جدا کرده نگاهدارند و پولاؤ دم کنند و دو پیازه نموده بالا نهند

(۴۰) ایضا پختن شیرازی پولاؤ

گوشت ' یک آثار برنج یک آثار روغن زرد ' یک نیم پاؤ بیضه مرغ ' پنج عدد دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه الائچی دو ماشه فلفل ' یک تانک پیاز ' پاؤ آثار ادرک ' یک عدد کشنیز ' دو یک دام خوبانی ' دو دام بادام ' دو دام کشمش ' دو دام پسته ' دو دام زیره سیاه ' یک دمڑی - اول گوشت را از پارچه گذرانده با گوشت بگهار داده باز گوشت را جدا کرده در دیگچه زیره داده یخنی بسته مصالحه داده برنج نیم جوش نموده در شوربه گداز کرده برته گذارند و یک هواے آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند و پاؤ آثار گوشت را قیمه نموده در روغن بریان کرده بگهار داده نمک و کشنیز انداخته ته و بالا نموده دو پیازه کنند و میوه مذکور و سفیدی بیضه و مصالحه سائیده دو پیازه آمیخته در طبق ته بسته از زردی بیضه نرگس بسته بر آتش نهند که پخته شود چون پولاؤ در لنگری کشند دو پیازه نرگسی را بالاے پولاؤ گذارند و اگر چاشنی دار کنند چاشنی تار بند نموده دو حصه در شوربه یخنی داده دم کنند و یک حصه در نرگسی دهند شکر چینی نیم آثار لیموں نیم آثار

(۴۱) ایضا پختن شیر و شکر پولاؤ

گوشت ' یک آثار برنج ' یک آثار روغن زرد ' یک نیم پاؤ دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه فلفل ' یک تانک پیاز '

یخنی را معہ لعاب بالا گذرانده با خشکه[۱] بے روغن گیلانی کنند و پاؤ آثار سیر در آب جوش برنج دهند یخنی بدستور مذکور کنند و اگر ته دار کنند برنج را در آب نیم جوش کرده در شوربه یخنی پرورده چوں جغرات و لعاب بادام در پارچه هاے گوشت خشک شود و اندک بماند برنج را برته داده بر انگاره هاے اندک دم کنند بالا هر چهار طرف انگاره ها جدا گذارند و زیر دیگچه شعله آتش بدهند و از بالا بهار بگهار شیر و روغن دهند

(۴۰) پختن کنلان پولاؤ

گوشت ' یک آثار برنج ' یک آثار روغن زرد ' یک نیم پاؤ دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه الائچی ' دو ماشه فلفل ' یک دانک پیاز ' پاؤ آثار ادرک ' یک دام بیضه مرغ ' پنج عدد کشنیز ' دو دام چربی بز ' نیم دام نمک ' سه دام زیره سیاه ' یک دمڑی اول سه پاؤ گوشت را پیاز و ادرک وغیره بدستور داده یخنی کرده شوربه از پارچه گذرانده بگهار دهند و پاؤ آثار گوشت را قیمه کرده و نیم پخت خام کرده چربی بز آمیخته از سنگ بسایند و بیضه را جوش نموده قیمه را بر بیضه طلا کرده در روغن بریاں کنند و در دیگچه یخنی ته بسته مصالحه داده برنج را در آب نیم جوش کرده در شوربه گداز نموده ته داده یک هواے آتش داده دم کنند بعد ازاں بیضه مرغ مذکور بالاے برنج گذاشته از بالا روغن دهند اگر چاشنی دار خواهند چاشنی در شوربه آمیخته برنج پرورده اندک شیره چاشنی برته داده بیضه در روغن بریاں نموده برته گوشت داشته آتش دهند چوں چاشنی در یخنی و بیضه خشک شود برنج

---

۱ - با چکه

گذاشته یک هوائے آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند و یک آثار گوشت را قیمه باریک کرده پنج دام روغن با پیاز بگهار داده آب و کشنیز و نمک داده دو پیازه سفید کنند پیاز و ادرک آمیخته در سنگ سائیده نصف مصالحه دهند سفیدی بیضه مرغ و آرد نخود بریان نموده چون کوب ساخته و کشمش در شکم گولی قیمه داده بمقدار لقمه بندند و در روغن بریان کرده دو دام بادام را در روغن بریان کرده سائیده و اندک شوربه یخنی آمیخته در پنج دام روغن از قرنفل بگهار داده گولی قیمه مذکور معه لعاب بالائے پولاؤ اندازند

(۴۳) ایضا پختن کدو پولاؤ

گوشت ، یک آثار و یک پاؤ برنج ، نیم آثار روغن زرد ، نیم آثار کدو ، یک عدد دار چینی ، سه ماشه الائچی ، سه ماشه قرنفل ، سه ماشه فلفل ، یک تانک زعفران ، یک ماشه پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام نمک ، چهار دام زیره سیاه ، یک دمڑی لیمون ، یک عدد ـ اول گوشت سه پاؤ را بدستور یخنی کرده شوربه از پارچه گذرانده با یخنی بگهار داده و یخنی را در دیگچه زیره ریخته ته بسته مصالحه داده برنج را در آب نیم جوش کرده در شوربه پرورده برته گوشت انداخته یک هوائے آتش داده دم کنند و از بالا روغن داده نیم آثار گوشت قیمه نموده دو پیازه سفید ساخته کدو را از میان خالی کرده و از نوک کارد سوراخها نموده نمک زده و مصالحه و زعفران مالیده در روغن بریان کرده و دو پیازه را عرق لیمون داده و زعفران و مصالحه سوده آمیخته و دهنکار داده در کدو پر کرده باز در روغن بریان نموده چون پولاؤ در لنگری کشند و از بالا گذارند

پاؤ آثار ادرک ، دو دام شیر ، دو آثار شکر چینی ، دو آثار کشمش ، پاؤ آثار بادام ، پاؤ آثار کشنیز ، دو دام نمک ، یک دام - اول گوشت را بدستور یخنی تنک آب نموده از پارچه گذرانده بگهار داده و شیر مذکور را جوش کرده تاکه سه پاؤ بماند برنج را نیم جوش کرده در شیر اندازند و آتش کنند چون شیر خشک شود شوربه داده گداز کنند و یخنی در دیگچه ته بسته مصالحه داده برنج مذکور انداخته یک هوای آتش داده دم کنند و از بالاء روغن دهند و میوه را بریان نموده چون پولاؤ در لنگری کشند بالا گذارند اگر چاشنی دار خواهند شکر در شوربه آمیخته پولاؤ دم کنند و اگر لعابدار خواهند پارچه یخنی را از قرنفل بگهار داده اول شیر اندازند چون شیر خشک شود لعاب کشنیز و بادام در روغن بریان نموده لعاب سائیده و مصالحه درست انداخته برنج را نیم جوش کرده از شوربه و مصالحه پولاؤ داده دم کرده چون پولاؤ مذکور در لنگری کشند یخنی معه لعاب بالا گذارند

(۴۲) پختن لقمه پولاؤ

گوشت ، دو آثار روغن زرد ، یک آثار برنج ، یک آثار دار چینی ، چهار ماشه قرنفل ، چهار ماشه فلفل ، یک تانک کشمش ، پاؤ آثار بادام ، پاؤ آثار پسته ، پاؤ آثار ادرک ، نیم پاؤ پیاز ، پاؤ آثار میده ، نیم پاؤ بیضه مرغ ، یک عدد آرد نخود بریان ، دو دام کشنیز ، دو دام نمک ، پنج دام زیره سیاه ، یک دمڑی - اول یک آثار گوشت را بدستور یخنی کرده شوربه از پارچه گذرانده از قرنفل و روغن بگهار داده و زیره در دیگچه ریخته ته بسته مصالحه داده برنج را در آب نیم جوش نموده در شوربه پرورده برته گوشت

بگهار داده پارچه هاے گوشت از شوربه جدا کرده نگاهدارند و نصف انبه را در شوربه انداخته گداز کنند و از دست بمالند و از پارچه گذرانده شکر را شیره کرده نصف انبه را لوز کرده در آب جوش نموده در شیره شکر گداز کرده از شیره جدا نموده شیره در شوربه یخنی بیامیزند و برنج را نیم جوش در شوربه مذکور گداز کرده زیره را در دیگچه ریخته یخنی را ته بسته مصالحه انداخته دو قاشق شوربه شیرین انداخته بر آتش نهند که در یخنی جذب شود برنج مذکور انداخته یک هواے آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند پولاؤ در لنگری کشند لوز انبه شیرین مذکور بالاے پولاؤ نهند و میوه را در روغن طلا نموده یعنی بریاں کرده چهار پاره نموده بالا بریزند

(۳٦) ایضا پختن اںناس پولاؤ

اںناس ' یک نیم آثار گوشت ' یک آثار روغن زرد ' یک نیم پاؤ برنج ' یک آثار شکر چینی ' سه پاؤ لیموں ' پاؤ آثار دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه پیاز ' پاؤ آثار الائچی ' دو ماشه ادرک ' یک دام کشنیز ' یک دام نمک ' یک دام زیرۀ سیاه ' یک دمڑی ـ اول در دیگچه آب انداخته بالای کهانچه بآتش نهند و بالاے آں پارچه هاے اںناس را از نوک کارد سوراخها کرده برکهانچۀ مذکور نهاده جوش دهند نیم آثار اںناس را از هموں آب شیره با شکر نموده در شیره گداز کنند و همه شیره اندک نگاهدارند و گوشت را پیاز و ادرک و نمک و کشنیز روغن داده یخنی کرده شوربه را از پارچه گذرانده همه گوشت از قرنفل

(۴۴) ایضا پختن پوری پولاؤ

گوشت ، دو آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، یک آثار دار چینی ، چهار ماشه الائچی ، چهار ماشه قرنفل ، چهار ماشه فلفل ، دو تانک کشمش ، پاؤ آثار بادام ، پاؤ آثار پیاز ، پاؤ آثار کشنیز ، دو دام میده ، نیم پاؤ بیضۂ مرغ ، یک عدد ادرک ، نیم پاؤ نمک ، پنج دام زیرۂ سیاه ، یک دمڑی ۔ اول گوشت را بدستور یخنی کرده در پارچه گذرانده بگهار داده در دیگچه زیره ریخته یخنی را ته بسته مصالحه داده برنج را در آب نیم جوش نموده و شوربه گداز ساخته برده انداخته یک هواے آتش داده دم کنند و روغن از بالا دهند و نیم گوشت باقی را قیمه کرده و باریک نموده در پنج دام روغن با پیاز بگهار داده دو پیازه سفیدی خشک کنند و از سنگ بسایند و سفیدی بیضه مرغ و میده آمیخته نمک خمیر کنند و پوری باریک سازند پسته و بادام بریان نموده چوکوب کرده کشمش هر سه را در شکم پوری داده از هر چهار طرف پوری بند نموده در روغن کرده بالاۓ پولاؤ گذارند و از دیگدان برگیرند

(۴۵) ایضا پختن انبه پولاؤ

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار شکر چینی ، سه پاؤ ادرک ، یک دام فلفل ، یک تانک انبه خام ، یک آثار دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه پیاز ، پاؤ آثار کشنیز ، یک دام پسته ، نیم پاؤ مغز بادام ، نیم پاؤ کشمش ، نیم پاؤ نمک ، یک دام زیره سیاه ، یک دمڑی ۔ اول گوشت را یخنی نموده شوربه را از پارچه گذرانده معه گوشت

(۴۸) ایضا پختن نارنگی پولاؤ

گوشت ، یک و نیم آثار برنج ، یک آثار روغن ، سه آثار زعفران ، یک ماشه شنگرف ، یک ماشه دار چینی ، چهار ماشه قرنفل ، چهار ماشه الائچی ، چهار ماشه شکر چینی ، سه پاؤ فلفل ، یک تانک لیموں ، سه پاؤ بیضه مرغ ، یک عدد پیاز ، نیم آثار ادرک ، دو دام بادام ، دو نیم دام کشمش ، دو نیم دام پسته ، دو نیم دام آرد نخود بریاں ، یک دام نمک ، دو دام زیره سیاه ، یک دمڑی۔ اول نیم آثار گوشت را پخت نموده مصالحه سائیده بیامیزند و از سنگ بسایند آرد نخود بریاں و سفیدی بیضه و اندک روغن و پیاز و ادرک داده بعرق یک لیموں آمیخته لت کنند پوری ساخته میوه را در شکم پوری داده صورت نارنگی بندند و از آنجا آب گرم سخت نموده در روغن بریاں نموده و پاؤ آثار شیره شکر انداخته بالا رنگ زعفران و شنگرف یکساں کرده برو اندازند که رنگ کبود شود چوں چاشنی خشک شود یک آثار گوشت را بدستور یخنی کرده شوربه از پارچه گذرانده معه گوشت از قرنفل در روغن بگهار داده نیم آثار شیره شکر در شوربه آمیخته در دیگچه زیره ریخته گوشت را ته بسته مصالحه داده دو قاشق شوربه شیریں انداخته بر آتش نهند که شوربه در گوشت خشک شود بعد ازاں برنج را نیم جوش نموده در شوربه گداز کرده برته یخنی انداخته پاؤ گهڑی آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند چوں پولاؤ در لنگری کشند نارنگی بالا گذارند

(۴۹) ایضا پختن سموسه پولاؤ

گوشت نیم آثار برنج یک آثار روغن زرد سه پاؤ دار چینی چهار ماشه قرنفل چهار ماشه بیضه مرغ یک عدد فلفل یک تانک

در روغن بگهار داده در دیگچه زیره ریخته گوشت را ته بسته و مصالحه داده و شیره باقی را در شوربه یخنی بیامیزند و یک آثار انناس که باقی مانده را عرق پرورده در شوربه اندازند و دو قاشق شوربه برته یخنی انداخته بر آتش نهند که در یخنی جذب شود برنج را در آب نیم جوش نموده در شوربه گداز کرده بر ته گوشت انداخته یک هوائے آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند چوں پولاؤ در لنگری کشند پارچۂ انناس معه شیره بالا نهند

(۴۷) ایضا پختن کیله پولاؤ

گوشت، یک نیم آثار برنج، یک آثار روغن زرد، نیم آثار کیله نیم پخت، دو عدد دار چینی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه الائچی، دو ماشه شکر چینی، نیم آثار لیموں، نیم آثار ادرک، دو دام نمک، یک دام کشنیز، یک دام زیره سیاه، یک دمڑی - اول گوشت را بدستور یخنی کرده و شوربه از پارچه گذرانده از قرنفل در روغن معه گوشت بگهار داده در دیگچه زیره ریخته گوشت را ته بسته مصالحه داده نیم آثار شکر و نیم آثار لیموں را چاشنی نموده در شوربه یخنی را دو قاشق شیره انداخته بر آتش نهند چوں شیره جذب شود در باقی شیره چاشنی کیله ها بریده تر کرده نگاهدارند و برنج را در آب نیم جوش داده در شوربه گداز نموده برته یخنی انداخته یک هوائے آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند و کیله مع چاشنی بالائے پولاؤ نهند

پیاز ' پاؤ آثار ادرک ' دو دام چقندر ' پاؤ آثار شلغم ' پاؤ آثار زردک ' پاؤ آثار پالک ' نیم آثار کشنیز ' نیم آثار نمک ' سه دام کشنیز خشک ' یک دام دال مونگ ' و نخود و عدس ' هر سه پاؤ - اول گوشت را پارچه کرده در روغن و پیاز بریاں کرده بگهار داده هر سه دال اندازند اندک ته و بالا کرده کشنیز اندازند بعد از موافق شوربه پولاؤ آب دهند چقندر وغیره ادرک انداخته گداز نموده و گوشت و چقندر وغیره از شوربه جدا کرده شوربه را از پارچه گذرانده معه گوشت از قرنفل در روغن بگهار داده در دیگچه زیره بوزن یک دام ریخته و گوشت را ته بسته مصالحه داده برنج را در آب نیم جوش نموده در شوربه دار چینی سائیده انداخته و برنج را گداز ساخته برته گوشت اندازنه وبالای برنج و چقندر وغیره و ساگ و کشنیز سبز داده یک هوائے آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند

(۵۱) ایضا پختن سبز پولاؤ

گوشت ' یک و نیم آثار ساگ سوده[۱] ' یک و نیم آثار برنج ' یک آثار روغن ' دو نیم پاؤ دار چینی ' سه ماشه قرنفل ' سه ماشه الائچی ' سه ماشه فلفل ' یک تانک پیاز ' نیم آثار ادرک ' دو دام کشنیز ' یک دام نمک ' سه دام زیره سیاه ' یک دمڑی اول گوشت را بدستور یخنی کرده شوربه را در پارچه گزرانده معه پارچه ها از قرنفل در روغن بگهار داده و ساگ مذکور را قیمه نموده شسته در پارچه انداخته بمالند عرق سبز او را در کشند در دیگچه زیره ریخته گوشت را ته بسته مصالحه داده و پاؤ آثار ساگ برته نهند و برنج را آب نیم جوش نموده در شوربه مسطور بمعه ساگ باقی گداز ساخته بالای ته انداخته یک هوای آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند

---

۱ - سوا

برگ تنبول سی و پنج ورق پیاز نیم آثار میده نیم پاؤ ادرک دو دام آرد نخود بریاں دو دام کشنیز دو دام زیره سیاه یک دمڑی نمک چهار دام - اول گوشت را پیاز وغیره داده یخنی کرده از پارچه گذرانده همه پارچه گوشت را از قرنفل در روغن بگهار داده در دیگچه زیره ریخته یخنی را ته بسته مصالحه داده برنج را نیم جوش نموده در شوربه گداز کرده برته انداخته یک هوای آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند و نیم آثار گوشت را قیمه کرده نیم پخت نموده پیاز و ادرک و مصالحه داده از سنگ بسایند و آرد نخود و سفیدی بیضه در میده داخل کرده از اندک روغن و پیاز دهنکار داده در طبق پوری جهدار پان باریک سازند و بالای آن پان گذارند و باز پوری قیمه ساخته بریاں نهند به همیں طریق ده پرت کنند و از چهار طرف بند کنند بعد ازاں بر دهن دیگچه صافی بسته بر صافی سموسه ها را نهاده که بخار آب رسد زیر دیگچه آتش کنند که سموسه سخت شود بعد ازاں سموسه را از سه طرف بکارد تراشیده و یک طرف درست نگاهدارند که ورق جدا نشوند و برگ تنبول را از میان جدا سازند و در روغن بریاں کنند چوں پولاؤ در لنگری کشند سموسه ها را بالا نهاده بکار برند اگر چاشنی دار خواهند سموسه را در روغن بریاں کرده در پاؤ آثار چاشنی اندازند و بر آتش نهند که چاشنی در سموسه ها خشک شود و نیم آثار در شوربه یخنی انداخته پولاؤ دم کنند لیموں سه پاؤ شکر چینی سه پاؤ

(۵۰) ایضا شوله پولاؤ

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن ، نیم آثار دار چینی ، چهار ماشه الاچی ، چهار ماشه قرنفل ، چهار ماشه فلفل ، یک تانک

پرورده چهار رنگ کنند برته یخنی جدا جدا نهاده یک هوائے آتش داده پولاؤ دم کنند و از بالا روغن دهند همه رنگ ها یکجا نموده در لنگری کشند پولاؤ زرین شود

(۵۲) پختن مقشر پولاؤ

گوشت ' یک آثار برنج ' یک آثار روغن ' یک نیم پاؤ دار چینی ' دو ماشه الائچی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه فلفل ' یک تانک پیاز ' پاؤ آثار ادرک ' یک دام کشنیز ' یک دام دال مونگ ' شسته ' پاؤ آثار نمک ' سه دام زیره سیاه ' یک دمڑی - اول گوشت را بدستور یخنی کرده شوربه از پارچه گذرانده محه گوشت بگهار داده در دیگچه زیره ریخته یخنی را ته بسته مصالحه داده نیم وزن دال برته اندازند و نیم وزن دال با برنج در آب نیم جوش نموده در شوربه گذرانده برته یخنی گذاشته یک هوای آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند و در لنگری کشند

(۵۳) ایضا پختن ذورانی پولاؤ

گوشت ' یک و نیم آثار روغن ' نیم آثار زعفران ' یک ماشه دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه الائچی ' دو ماشه پیاز ' پاؤ آثار ادرک ' یک دام کشنیز ' یک دام بادنجان ' نیم آثار جغرات چکه ' نیم آثار فلفل ' یک تانک نمک ' سه دام زیرة سیاه ' یک دمڑی اول یک آثار گوشت را بدستور یخنی کرده در شوربه از پارچه گذرانده محه یخنی بگهار داده در دیگچه زیره ریخته گوشت را ته بسته مصالحه داده برنج را در آب نیم جوش نموده در شوربه گداز نموده برته گذاشته یک هوای آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند و پاؤ آثار گوشت را قیمه کرده در روغن و پیاز بگهار

(۵۲) ایضا پختن کمتره[1] پولاؤ

گوشت ' یک آثار برنج ' یک آثار روغن زرد ' سه پاؤ دار چینی ' سه ماشه قرنفل ' سه ماشه الایچی ' سه ماشه فلفل ' یک ٹانک مغز بادام ' دو نیم دام ملائی ' پاؤ آثار شکر چینی ' پاؤ آثار لیموں ' پاؤ آثار زعفران ' یک ماشه سپاری ' نیم دام شنگرف ' یک ماشه پیاز ' یک آثار ادرک ' یک دام کشنیز ' یک دام نمک ' چهار دام زیره سیاه ' یک دمڑی - اول گوشت را بدستور یخنی کرده شوربه از پارچه گذرانده معه گوشت بگهار داده برنج را در آب نیم جوش کرده در شوربه معه مصالحه پرورده پاؤ آثار برنج در آب نیم جوش کرده در شوربه پرورده پنج دام شکر و پنج دام لیموں را چاشنی و زعفران بیامیزند رنگ زرد کرده در پیاله گلی کرده اندک روغن دهند و پاؤ آثار برنج را از پنج دام شکر و لیموں چاشنی کرده سپاری را سوخته و زعفران در روغن آمیخته رنگ سبز کرده برنج نیز نمکین نموده دریں رنگ تر کرده در پیاله گلی کرده اندک روغن دهند و پاؤ آثار برنج را در پنج دام شکر آمیخته در شنگرف رنگ سرخ در پیاله گلی نموده اندک دراں شکر در هر پیاله بوزن پنج دام و وزن لیموں هم بوزن پنجدام عالمگیری که بموجب ایں وزن موافق نوشته بالای پوری میشود در دیگچه زیره ریخته یخنی را ته بسته مصالحه داده برنج باقی برته انداخته یک هوائے آتش داده هر چهار پیاله رنگی بالائے پولاؤ نهاده دم کنند و از بالا روغن دهند و اگر برنج را از آب نیم جوش نموده در شوربه یخنی

---

۱ ـ کستره

تا دو پاس تحمل کنند بعد کوندلا را خالی کنند زعفران و دار چینی ساٸیده در برنج آمیخته برنج را در کوندلا ته دهند و بالای برنج و شکر دهند (و باز برنج دهند و باز شکر دهند) چون ته بته کوندلا پر شود از بالا شیر کوندلا دهند و دهن آن را از پوست همان بند کنند و در روغن بر آتش نرم داده بریان کنند

(۲) پختن کهپہ کوندلا

شکر را شیره نموده رس کوندلا و دار چینی و زعفران سوده بیامیزند اندک روغن دهند و برنج را در آب نیم جوش کرده در شیره پرورده در کوندلا پر کرده دهن او از پوست همان بند کرده در روغن بریان کنند

(۳) پختن کهپہ گوشت

گوشت یک پاؤ آثار برنج ، پاو آثار روغن زرد ، یک آثار زعفران ، یک ماشه دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه فلفل ، یک دانگ پیاز ، دو دام ادرک ، نیم دام کشنیز ، نیم دام - اول گوشت را بمقدار نخود پارچه نموده نمک و عرق و ادرک قیمه و پیاز نیم دام و کشنیز و تمام مصالحه داده برنج را از آب و نمک شسته رنگ زعفران کرده اندک روغن آمیخته گوشت و برنج را در هم کرده سکنه بزرا صاف کرده زعفران سوده رنگ کرده گوشت و برنج را دران پر کرده در روغن بریان کنند اندک اندک آب داده باشند و از سوزن سوراخها کرده باشند چون گداز شود برگیرند

(۴) ایضا پختن کهپہ کهچڑی

گوشت ، نیم آثار برنج ، پاؤ آثار دال مونگ مقشر پاؤ آثار روغن زرد ، نیم آثار زعفران ، یک ماشه دار چینی ، دو ماشه الاٸچی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه فلفل ، یک دانگ کشنیز ، یک دام پیاز ،

داده کشنیز و نمک آب داده دو پیازه خشک پر مصالحه کنند و بادنجان را صاف کرده نمک زده در بادنجان قیمه پر کرده و پاؤ آثار گوشت را بادامی بریده در روغن و پیاز بگهار داده ته و بالا نموده آب و نمک کشنیز و بادنجان مذکور اندازند دو پیازه سفید پر مصالحه نموده چون پولاؤ در لنگری کشند بادنجان را معه دو پیازه بالا نهند و جغرات را پلیو برنج و سیر سائیده آمیخته از پارچه گذرانده از قرنفل در روغن بگهار داده بالاے همه اندازند و زعفران سائیده بریزند

(۵۴) ایضا پختن کهچڑی پولاؤ

گوشت ، یک آثار کهچڑی مونگ ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الائچی ، دو ماشه فلفل ، یک تانک کشنیز یک دام پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام نمک ، سه دام زیره سیاه ، یک دمڑی - اول در روغن پیاز بریان نموده پارچهای گوشت را بگهار داده کشنیز و نمک و آب داده ته و بالا کرده باز از آب کشاده انداخته یخنی کرده شوربه از پارچه گذرانده از قرنفل در روغن معه گوشت بگهار داده در دیگچه زیره ریخته گوشت را ته بسته مصالحه داده کهچڑی را در روغن بریان کرده در شوربه گداز نموده برته یخنی انداخته یک هواے آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند و در لنگری کشند و بکار برند

قسم هفتم در انواع پختن کهپه[1] ها و یخنی ها و کبابها نوع اول پختن کهپه ها

(۱) پختن نارنگی کوذلا

برنج ، یک آثار کوذلا ، ده عدد شکر چینی ، نیم آثار روغن زرد ، یک آثار دار چینی ، زعفران ، دو ماشه برنج را در آب تر کرده

---

۱ ـ کهنه

(۲) ایضا پختن یخنی ملاحی

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، یک آثار دار چینی ، دو ماشه الایچی دوماشه قرنفل ، دو ماشه بیضه مرغ ، یک عدد پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام جغرات ، دو آثار کشنیز ، نیم پاؤ بادام ، نیم پاؤ میده ، نیم پاؤ نمک ، دو دام - اول گوشت را پارچه نموده پیاز و ادرک و کشنیز داده در روغن یخنی تنک آب کرده در روغن پیاز بریان نموده معه گوشت و شوربه بگهار داده و شوربه را از پارچه گذرانده و میده را مثل شهد سوده بعد ازاں مصالحه سفیدی بیضهٔ مرغ آمیخته پارچه یخنی را طلا ساخته در روغن بریاں نموده بعد ازاں در شوربه باقی یخنی آمیخته از قرنفل بگهار داده و قرنفل و دار چینی درست اندازند و لعاب کشنیز و بادام سائیده و پودینه انداخته چوں لعاب خشک شود بر روغن بیاید از دیگدان برگیرند و از جغرات و عرق ادرک و نمک داده در روغن پیاز بریاں کرده بگهار داده کشنیز و نمک و آب انداخته دو پیازه کرده آب موافق گداز داده قرنفل و دار چینی درست انداخته گداز کنند و باز شوربه را از پارچه گذرانده از قرنفل و روغن بگهار داده بعد ازاں از اندک شوربه میده را مثل شهد نمود مصالحه آمیخته بر پارچه یخنی گوشت طلا نموده در روغن بریاں کرده بعد ازیں از شوربه باقی از قرنفل بگهار داده مصالحه انداخته بدستور مذکور بپزند

(۳) ایضا پختن اشکنه[1]

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار دار چینی ، یک ماشه قرنفل ، یک ماشه الایچی ، یک ماشه ادرک ، یک دام داں

---

۱ ـ ما سکینه

نیم پاؤ ادرک ، نیم دام نمک ، سه دام دهندش ، یک آثار اول
گوشت را پارچه بادامی نموده در روغن بگهار داده آب و نمک و
کشنیز داده دو پیازه کنند کهچڑی را در آب نیم جوش کرده در
دو پیازه آمیزند مصالحه و زعفران آمیخته سائیده در هم کنند
و دهندش را از میان خالی کرده از نوک کارد سوراخها کرده نمک
شسته باز نمک موافق مالیده در روغن نیم بریان کرده دو پیازه
کهچڑی در و پر کرده و دهن دهندش را بند نموده بالای دهندش
مصالحه و زعفران بمالند و در روغن بریان نمایند بطریق کهپه[1] او جهڑی
بپزند تاکه پخته شود

نوع دوم پختن یخنی ها

(۱) پختن یخنی ساده

گوشت حلوان ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام
دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه جغرات ، دو
آثار کشنیز ، نیم پاؤ پودینه ، یک دام نمک ، دو دام ـ اول گوشت را پیاز
و ادرک و کشنیز و نمک دار چینی در روغن داده یخنی کرده شوربه از پارچه
گذرانده معه گوشت از قرنفل در روغن بگهار داده بعد ازین
گوشت را از شوربه جدا کرده باز در روغن و پیاز بگهار داده
قرنفل و دار چینی درست اندازند و کشنیز را لعاب از شوربه
سائیده اندازند و پودینه دهند چون بر روغن بیاید لعاب در
گوشت خشک شود جغرات از پارچه گذرانده و یخنی را در جغرات
بیامیزند

---

۱ ــ مهری

نوع سوم پختن کباب های قسم بقسم

(۱) پختن کباب دریائی

گوشت ، یک آثار بیضه مرغ ، بست و پنج عدد روغن زرد ، یک آثار دار چینی ، چهار ماشه قرنفل ، چهار ماشه الائچی ، چهار ماشه فلفل ، نیم دام زعفران ، دو ماشه پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، دو دام مهاور ، یک دام جغرات ، پاؤ آثار کشنیز ، چهار دام - اول گوشت پارچه بادامی نموده عرق ادرک و جغرات داده بمالند و در روغن پیاز بریان کرده بگهار داده کشنیز و نمک داده و آب مقدار گداز داده ته و بالا کرده چون آب خشک شود و گداز شود یک حصه از مصالحه سائیده اندازند و دو پیازه کنند و نگاهدارند و بیضه ها را از آب جوش نموده پوست دور کرده از کارد نیز بیضه ها را از درمیان دو پیازه اندک اندک سفیدی از نوک کارد بیضه ها دور کنند پیاز پارچه مدور کرده یک پارچه پیاز و دیگر گوشت و یک پارچه بیضه برین دستور بر سیخ کرده بر پارچه های گوشت زعفران سوده بمالند و بر پارچه های پیاز مهاور بمالند رنگ بر آورده بر پارچه های بیضه مصالحه سائیده بمالند و در روغن بریان نمایند و اندک آب دهند نرم شود

(۲) پختن یکتہ[1] کباب ماهی

ماهی ، یک آثار روغن زرد ، نیم پاؤ دار چینی ، دو ماشه الائچی ، دو ماشه فلفل ، چهار ماشه قرنفل ، چهار ماشه جغرات ، پاؤ آثار پیاز نیم پاؤ ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام بادیان ،

---

۱ - تکیه

بوزن ، یک آثار نمک ، سه دام - اول گوشت را بدستور یخنی کرده از قرنفل و روغن بگهار داده یخنی را تراشیده در لنگری کشند و حلقه پیاز خام در پارچه های نان اندازند و از بالا روغن داغ کرده اندازند

(۴) ایضا پختن نوبهار

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه پیاز ، نیم آثار جغرات ، سه آثار ادرک ، یک دام نان روغنی ، یک آثار نمک ، - دو دام اول گوشت را بدستور یخنی کرده شوربه و جغرات در هم کرده و از پارچه گذرانده پیاز در روغن بریان کرده از روغن جدا کرده دو حصه در روغن جغرات را از قرنفل بگهار دهند و پلیو برنج سائیده از جغرات آمیخته چون خوب جوش خورد باز بگهار دهند چون باز بر جوش آید یخنی مثل ورق تراشیده و نان پارچه نموده در جغرات مذکور معه پیاز بریان اندازند چون جغرات خشک شود و اندک باقی ماند روغن و مصالحه داده برگیرند

(۵) ایضا پختن یخنی نو عدایگر

گوشت ، یک آثار شکر چینی ، پاؤ آثار روغن زرد ، پاو آثار دار چینی دو ماشه الایچی ، چهار ماشه پیاز ، پاو آثار ادرک ، یک دام جغرات ، دو آثار کشنیز ، نیم پاؤ پودینه ، نمک ، دو دام اول گوشت را پارچه کرده بر روغن و پیاز بگهار داده نمک وغیره بدستور یخنی نموده چون گداز شود شوربه از پارچه گذرانده از قرنفل در روغن بگهار داده شوربه معه گوشت و لعاب کشنیز و پودینه انداخته چون خشک شود بر روغن آید جغرات اندازند

پیاز جمیع مصالحه داده با قیمه گوشت خام تنک کوفته یکسان کنند بطرز خمیر خاگینه و روغن پاؤ آثار در پاتیله[۱] و سرپوش بالا نهند بر سرپوش هم بالا نهند و بر سرپوش آتش زکال دهند و پایان پاتیله آتش زکال دهند اگر در کڑاهی پخت باید که بادیان ته اندازند و خمیر مثل کوفته سخت کنند و اگر چاشنی دار خواهند چاشنی تیار کرده کوفته بریان نموده معه روغن در پاتیله چاشنی دهند تا چاشنی خشک شود

(۴) پختن ماهی کباب

ماهی ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار جغرات ، نیم آثار دار چینی ، دو ماشه الائچی ، چهار ماشه قرنفل ، چهار ماشه زعفران ، یک ماشه فلفل ، یک تانک کشمش ، نیم پاؤ گوشت ، پاؤ آثار پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، دو دام کشنیز ، نیم پاؤ بادیان ، دو دام زیرۀ سیاه ، دو دام بیسن نخود ، نیم پاؤ تیل کنجد ، دو دام نمک دو دام ـ اول ماهی را صاف کرده از نوک کارد سوراخها نموده از آب شسته تیل مالیده دو گهڑی توقف کنند باز از آب بادیان و زیره بشویند بعد ازین جغرات مالیده دو گهڑی داشته باز از بیسن بشویند بعد ازین نمک و آب و ادرک و پیاز کوفته بمانند و مصالحه دهند و در روغن پیاز بریان کرده قیمه گوشت را بگهار دهند باز نمک و کشنیز دو پیازه نموده در روغن و پیاز بریان کرده اندک جغرات و کشمش و مصالحه و قیمه ادرک و پیاز آمیخته دهنگار نموده در شکم ماهی پر کنند و شکم بدوزند و بالای ماهی زعفران بمالند و در سیخ بسته از کهاچ استوار نموده بریان کنند لعاب جغرات در روغن وقت بریان کردن باهم میده داده باشند بطریق یکته کباب چون تیار شود برگیرند

---

۱ – پیاله

دو دام تیل کنجد ، دو دام بیسن ، نیم پاؤ زیره سیاه ، دو دام نمک ، دو دام - اول ماهی را یک تهه[1] ورق ورق نموده از تیل بشویند بعد ازان از بادیان و زیره بشویند بعد ازان از بیسن و از جغرات بشویند و آب ادرک و نمک زنند بعد ازان مصالحه و اندک جغرات مالیده چربی بز را بطریق یکته ورق ورق نموده و یک[2] تهه ماهی و یک تهه چربی ته به ته به سیخ کنند و چهار کهاج[3] هر چهار طرف بسته آتش زکال (زغال) بریان کنند و با لعاب جغرات در روغن اندک آب میداده باشند چون تیار شود در روغن داده برگیرند

(۳) پختن کوفته شاهی[4] ماهی

ماهی ، یک آثار روغن زرد ، یک نیم پاؤ دار چینی ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه فلفل ، یک ٹانک کشنیز ، یکدام پیٹهی مونگ ، دو دام دانه خشخاش سائیده ، دو دام آرد نخود بریان ، دو دام جغرات ، پاؤ آثار بادیان بریان ، دو دام سفیدی بیضه مرغ ، تیل کنجد ، دو دام بادیان ، دو دام زیرۀ سیاه ، دو دام بیسن نخود خام ، نیم پاؤ نمک ، دو دام - اول ماهی را صاف نموده بشویند بعد ازان نمک مالیده دو گهڑی توقف نموده بشویند بعد ازان از آب بادیان و زیره بشویند پس ازین به آرد نخود خام بشویند باز جغرات مالیده دو گهڑی توقف کرده باز بشویند بعد ازان گوشت ماهی را از خار پاک کنند که خار دروی نماند کوفته قیمه کرده در روغن و پیاز بگهار داده آب و نمک و کشنیز داده دو پیازه کردۀ بر آرند و از پشت کارد کوفته باریک کنند و پیٹهی مونگ و خشخاش و آرد نخود بریان کرده و سفیدی بیضه و بادیان بر بالا و پنج دام قیمۀ گوشت خام نیک کوفته جغرات و قیمه ادرک و

---

۱ - از تکیه ۲ - ذکهه ۳ - کهپاج ۴ - شامی

چون خوب مغز بیضه ها قایم شود بر سیخ کشند از نوک کارد و یا بسوزن لک سوراخها کنند و گوشت موازنه مذکور یخنی لعاب نموده لعاب ان را بالعاب بادام بریان سوده بر آرند جغرات و اندک میده بهم آمیخته در روغن بگهار داده سیخ مذکور را بر آتش زکال گذاشته بدستور یکه کباب لعاب مسطور بالا میداده پاشند تا پخته تیار شود

(۷) ایضا پختن کوفته کباب شامی

گوشت ' یک آثار روغن زرد ' یک نیم پاؤ دار چینی ' دو ماشه الائچی ' دو ماشه فلفل ' یک تانک بیضه مرغ ' یک عدد پیاز ' پاؤ آثار ادرک ' یک دام چربی بز ' یک دام جغرات ' نیم پاؤ قیمه گوشت خام ' نیم پاؤ بادیان بریان یک دام آرد نخود بریان ' یک دام نمک ' یک نیم دام - اول گوشت را قیمه کرده در اندک روغن و پیاز بریان نموده بگهار داده آب و نمک و کشنیز انداخته دو پیازه خشک نموده قیمه پیاز و ادرک و قیمه چربی بز و قیمه گوشت خام این جمله یک جا کرده در آرد نخود بریان داده بادیان آمیخته بسایند مصالحه سوده در جغرات و سفیدی بیضه آمیخته یکته بسته در روغن بریان کنند

(۸) ایضا پختن کباب

گوشت ' یک آثار روغن زرد ' نیم پاؤ دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه فلفل ' یک تانک پیاز ' نیم پاؤ ادرک ' یک دام کشنیز ' یک دام جغرات ' پاؤ آثار نمک ' یک نیم دام - اول گوشت را پارچه کلان نموده از پشت کارد یک رو کوفته نمک و عرق ادرک و پیاز مالیده و مصالحه سوده اندک جغرات و اندک روغن آمیخته دهنگار داده بر سیخ کشیده و بسته وقت بریان نمودن لعاب جغرات در روغن مصالحه میداده پاشند چون تیار شود روغن داده از آتش

(۵) پختن ملاحی کباب

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار میده ، نیم پاؤ دار چینی ، دو ماشه الاڈچی ، دو ماشه فلفل ، یک تانک قرنفل ، دو ماشه پیاز ، نیم پاؤ ادرک ، یک دام جغرات ، پاؤ آثار کشنیز ، یک دام بیضه مرغ ، دو عدد نمک ، دو دام - اول گوشت را بدستور پارچهٔ کلاں یکٹه[۱] کباب کرده نمک و عرق ادرک زنند بعد ازیں جغرات آمیخته و پیاز در پنج دام روغن بریاں کرده گوشت را معه جغرات بگهار داده ته و بالا کرده چوں آب جغرات خشک شود کشنیز انداخته آب موافق گداز دهند چوں گداز شود شوربه اندک بماند شوربه را از پارچه گذرانده میده را در شوربه مثل شهد نموده و سفیدی بیضه ها را مصالحه و نمک آمیخته بر پارچه های گوشت طلا کرده در روغن بریاں کنند اگر چاشنی دار خواهند چاشنی عقب تیار نموده کباب بریاں کرده معه روغن در چاشنی اندازند و آتش کنند تا چاشنی جذب شود چوں بروغن آید از دیگدان برگیرند لیموں پاؤ آثار شکر چینی پاؤ آثار -

(٦) ایضا پختن کباب بیضه مرغ

بیضه مرغ ، ده عدد گوشت بز ، پاؤ آثار روغن زرد ، نیم پاؤ دار چینی ، یک ماشه الایچی ، یک ماشه قرنفل ؛ یک ماشه فلفل ، یک تانک مغز بادام ، یک دام پیاز ، نیم پاو ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام جغرات نیم پاؤ نمک ، دو دام - اول بیضه ها را قدرے سوراخ کرده مغز بر آورده در پیاله کنند همه مصالحه سوده پیاز و ادرک را قیمه باریک کرده با بیضه هاے مذکور خوب لت کنند باز در بیضه ها پر کنند و از آرد دهن بند کرده در آب گرم جوش داده باز از بخارات گرم پخت نمایند بطرزے که آب درمیان بیضه ها درسد

---

۱ ـ تکیه

(۱۰) ایضا پختن مرغ کباب

مرغ، یک قطعه[1] گوشت، پاؤ آثار روغن زرد، نیم پاؤ دار چینی، دو ماشه قرنفل، سه ماشه الائچی، دو ماشه فلفل، یک ٹانک پیاز، نیم پاؤ ادرک، نیم دام کشنیز، نیم دام جغرات، پاؤ آثار نمک، یک نیم دام - اول گوشت را قیمه کرده در روغن پیاز بریان نموده بگهار داده آب و نمک و کشنیز انداخته دو پیازه خشک ساخته مرغ را نمک و عرق ادرک و پیاز داده بمالند قیمه گوشت مذکور را نیم مصالحه آمیخته و بگهار داده در شکم مرغ پر نموده دوخته بر سیخ بسته مصالحه سوده با جغرات آمیخته بر مرغ طلا نمایند و قدرے جغرات و مصالحه در روغن داده وقت بریان نمودن بالای کباب نهند چون تیار شود روغن داده برگیرند و بکار برند

(۱۱) ایضا پختن شانه کباب

گوشت، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار دار چینی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه الائچی، دو ماشه فلفل، یک ٹانک پیاز، نیم پاؤ ادرک، یک دام جغرات، پاؤ آثار نمک، نیم دام - اول گوشت را معه استخوان شانه گرفته نمک و عرق ادرک مالیده بعد ازین در روغن پیاز بریان نموده در گوشت جغرات داده بگهار دهند آب کشنیز انداخته و بالا نموده چون گداز شود مصالحه داده از کهپاچ بر سیخ بسته بریان نمایند و شوربه باقی را در جغرات آمیخته وقت بریان کردن بر کباب میداده باشند چون پخته شود روغن داده برگیرند

---

۱ - عدد

برگیرند اگر اندک قیمه و پیاز در روغن بریان کرده اندک قیمه انبه هر دو را مصالحه آمیخته و دهنگار داده در پارچه ها نهاده بطرز قلیه سنجیده در سیخ کشند و لعاب بادام و جغرات را از اندک میده آمیخته از قرنفل بگهار داده بر کباب وقت بریان کردن میداده باشند کباب قتلی شود

(۹) ایضا پختن یکته کباب خاصه که جبلی[۱] نرم و نازک می‌شود

گوشت ' یک آثار کچهری[۲] ' ده ماشه دار چینی ' دو ماشه الائچی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه کپاچی ' چهار ماشه جغرات ' چکه ' نیم پاؤ آب پیاز پخته ' یک دام آب ادرک پخته ' کشنیز بریان ' یک دام فلفل ' یک تادک نمک ' یک نیم دام لیمون ' دو عدد روغن ' پنج دام - اول گوشت را یکته کلان نموده و نمک داده بر سیخ کشند و بر آتش اخگر کباب سازند هنوز آب کباب خشک نشده باشد از سیخ برگیرند و فرود آورده همه مصالحه سوده در جغرات چکه آمیخته و هر دو آب ها با جغرات یکسان کرده با یکته ها مخلوط کرده در بادیه سینی تا یکپاس توقف نمایند بعد ازین بر سیخ کشند و از ریسمان خام پیچیده بر آتش زکال کباب نمایند آب لیمون و روغن یکسان کرده در یک چوب قدرے پارچه بسته بکباب میداده باشند هر گاه که خشک شود باز تر کنند تاکه پخته شود وقت بر سیخ کشیدن جمله مصالحه که با جغرات در و کباب تر مانده آن همه را بر لیپ کرده باشند که لذیذ شود

---

۱ - جبیلی ۲ - کجری

(۱۳) ایضا پختن حسینی کباب

گوشت ' یک آثار روغن ' یک نیم پاؤ جغرات , پاؤ آثار دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه الایچی ' دو ماشه فلفل ' یک تانک ادرک ' یک دام پیاز ' نیم پاؤ کشنیز ' یک دام نمک ' یک دام - اول گوشت را پارچه بادامی نموده عرق ادرک و نمک مالیده در پنج دام روغن و پیاز بریان کرده گوشت را جغرات آمیخته بگہار دهند چون آب جغرات خشک شود کشنیز داده بقدر گداز آب داده بر سیخ ها خورد کشند و یک یک پارچه پیاز دهند و در روغن بریان کرده و مصالحه سوده بر سیخ کباب بریزند و و اندک آب دهند که نرم شود

(۱۴) ایضا پختن قاز

قاز ' یک قطعه گوشت بز ' نیم آثار دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه الائچی ' دو ماشه فلفل ' یک دام بادام ' نیم پاؤ کشمش ' نیم پاؤ کشنیز ' پاؤ آثار ادرک ' نیم پاؤ بادیان ' دو دام زیرۂ سیاه ' دو دام جغرات ' یک آثار صندل سوده ' یک دام گل ملتانی نیم دام بیسن نخود ' نیم پاؤ نمک ' دو دام روغن زرد ' پاؤ آثار - اول قاز را دو گھڑی در آب گرم جوشیده قیمه کنند و از نوک کارد سوراخها زنند و بادیان و زیره سوده در آب حل کرده در پارچه گذرانده دو گھڑی قاز را درین آب دارند پس بشویند باز از بیسن بشویند و باز از پاؤ آثار جغرات بشویند و باز از صندل و گل ملتانی آب کرده بدستور مذکور دو گھڑی تر کرده نگاهدارند و باز از نمک بشویند و بعد ازان قدرے شیر و کشنیز پیاز سوده و ادرک سائیده و نمک داده بمالند بعد ازین گوشت را قیمه کرده در روغن پیاز

(۱۲) ایضا پختن گورک کباب

مرغ ، یک قطعه[1] روغن زرد ، نیم پاؤ دار چینی ، پنج ماشه الائچی ، دو ماشه فلفل ، یک ڈانک کشنیز ، یک دام قرنفل ، دو ماشه پیاز ، نیم پاؤ ادرک ، یک دام قیمه گوشت ، پاؤ آثار زعفران ، یک ماشه مرغ یا ماهی هرچه باشد صاف نموده و نمک و عرق ادرک داده پیاز مالیده نگاهدارند و قیمه گوشت را در روغن بریان کرده نمک و آب کشنیز دو پیازه خشک کرده مصالحه آمیخته در شکم مرغ پر نموده بالای مرغ مصالحه و زعفران سوده بمالند و در دیگ گلی از کهپاچ بانس و از دار چینی ته بسته مرغ را بران ته در دیگ گذاشته روغن اندازند بنوعی که از هر چهار طرف از دیگ مذکور جدا باشد به چسپد و از آرد ماش دهن دیگ مذکور بند نموده بالای دیگ از گل و پارچه لیپ کنند و در زمین کوب مقدار یک گز کنند بالای دیگ ما چک[2] داده آتش کنند چون سوخته شود بر آورده کباب برگیرند و اگر از ماهی تیار نمایند مصالحه شستن ماهی آنچه در کباب ماهی مر قوم شود ازان شسته بعد ازان ترتیب این کباب کنند

(۱۳) ایضا پختن قیمه کباب طرح بازار

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، یک تانک الائچی ، دو ماشه کشنیز ، یک دام فلفل ، یک تانک پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام نمک ، نیم دام - اول گوشت را خوب قیمه نموده ادرک و پیاز مصالحه سائیده اندک روغن آمیخته بر سیخ تیار کرده اندک بریان نموده از سیخ جدا ساخته و در پا تیله روغن و آب داده گذارند[3] چون آب خشک شود در روغن کباب سرخ گردد برگیرند

۱ - عدد ۲ - با چکه ۳ - گداز کنند

از گل پنگول[1] لیپ مقدار یک انگشت بالا کرده و در دیگ گرم پخت[2] نمایند چون گل لیپ سرخ شود دور نموده گوشت ماهی را از خار دور کرده و پاک کرده از آرد نخود گوشت ماهی را لت نموده بعده مصالحه سائیده و پیاز و سفیدی بیضه مرغ و آرد نخود بریان و بادیان و جغرات آمیخته صورت پارچه ساخته اندک اندک آب در دیگچه کرده بالای آب از کاه فرش کرده پارچه هاے ماهی بر کاه داشته آتش کنند چون پخت شود در روغن بریان کنند اگر چاشنی دار خواهند در روغن بریان کرده چاشنی عقبش انداخته جوش دهند چون چاشنی خشک شود زعفران دهند و برگیرند

(۱۷) ایضا پختن توائی کباب

توائی ' یک آثار قیمهٔ گوشت ' نیم آثار جغرات ' نیم پاؤ روغن ' نیم پاؤ ادرک یک دام دار چینی ' یک ماشه الایچی ' یک ماشه قرنفل ' یک ماشه کشنیز ' یک دام نمک ' دو دام اول توائی را از میان خالی کرده نمک زنند و قیمهٔ گوشت دو پیازه نموده درمیان توائی کنند دهنگار داده برسیخ کنند یک کهپاچ برابر سیخ آراسته بسته طرز کباب آتش انگشت دهند چون خشک شود مصالحه و اندک روغن درهم نموده لعاب ساخته بر کباب میداده باشند چون لعاب بدین دستور طرح شود از آتش برگیرند در روغن دهند بهمین وجه کباب کدو و بادنجان خواسته باشند کنند و اگر باد رنگ و خیار بسازند جایز گردد

---

۱ ـ بند ۲ ـ دفن

بریان کرده گوشت را بگهار داده دو پیازه خشک کرده و باقی پیاز در روغن بریان کرده کشمش و مصالحه سائیده در پیاز در هم نموده و در شکم قاز پر نموده از رشته شکم قاز دوخته و بسته در آب جوش کنند و اگر پخته باشد جوش ندهند بعد ازین برنج و کشنیز و بادام بریان نموده در همون آبجوش سائیده جغرات و مصالحه و اندک روغن آمیخته لعاب کرده قاز را برسیخ بسته و قت بریان کردن این لعاب میداده باشند چون پخت شود روغن داده از آتش برگیرند ،

(۱۵) ایضا پختن کباب بطرز ماهی

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار دار چینی ، یک ماشه الائچی ، یک ماشه قرنفل ، یک ماشه فلفل ، یک تانک پیاز ، نیم پاؤ ادرک ، یک دام بیسن نخود ، نیم پاؤ نمک ، دو دام - اول گوشت را پارچه نموده کرده بطرز ماهی کرده مصالحه و نمک داده در روغن و آب یکته ها گداز نموده و جدا کرده از آرد نخود اندک مصالحه آمیخته مثل شهد از آب حل کرده بر کباب طلا نموده در روغن بریان کرده بعد ازان در آب سیر غوطه داده برگیرند و یک گهڑی نگاهدارند و آرد نخود را از بالا دور کنند و بکار برند طرز ماهی میشود

(۱٦) ایضا پختن کباب ماهی نوعدیگر

ماهی ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه فلفل ، یک تانک کشنیز ، نیم پاؤ پیاز ، نیم پاؤ ادرک ، یک دام زعفران ، یک ماشه بیضه مرغ ، یک عدد نخود بریان ، نیم پاؤ جغرات سه دام بیسن نخود پاؤ آثار بادیان ، یک دام نمک ، دو دام - اول ماهی را صاف نموده

پاؤ آثار ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام سیر ، یکدام بادیان دو دام زیرۀ سیاه ، یک دام برنج ، نیم پاؤ نمک ، سه دام اول گوشت را بدستور یخنی کرده وقتیکه گداز شود گندم را از آب یخنی پخته خوب گداز کرده در پارچه گذرانده در دیگچه انداخته بر دیگدان نهاده طرز نهاری بران دهن دیگچه بند نموده از قرنفل و روغن بگهار داده چوں یک جوش خورد یخنی را تار تار نموده در شیره گندم اندازند و هیزم از زیر دیگچه دور نموده بر آتش زکال جلد دم دهند که جوش خورد بعد از دو گهڑی لت نمایند پس شیر و شیرۀ برنج پخته از پارچه گذرانده در دیگچۀ مذکور اندازند و لت کرده نمک دهند باز یک گهڑی دم دهند و باز لت کرده بعدیکه لت کنند که مهرا[1] شود بعد ازان در لنگری کشند و باز روغن باقی داغ نموده بالا اندازند دار چینی و قرنفل سوده بران ریزند

(۳) ایضا پختن هریسۀ عدس

گوشت ، نیم آثار دال عدس ، یک آثار روغن زرد ، سه پاؤ برنج ، نیم پاؤ جغرات ، دو دام دار چینی ، نیم دام قرنفل ، چهار ماشه ادرک ، دو دام پیاز ، پاؤ آثار کشنیز ، دو دام بادیان ، دو دام زیرۀ سیاه دو دام ، نمک ، سه دام . اول گوشت را بدستور یخنی کرده گداز نموده دال مذکور بے نمک جدا گداز کرده بگهار داده و برنج را خشکه پزنده و جغرات هر سه را در آب یخنی در پارچه گذرانده قرنفل بگهار داده گوشت را تار تار نموده عرق ادرک و اندک دار چینی داده دران اندازند

---

۱ - مهرا

قسم هشتم در انواع پختن هریسه ها و شش رنگها و خاکینها و سموسه و پوری و شیرینی ها وغیره

نوع اول پختن هریسه ها

(۱) پختن هریسه بادشاهی

گندم شسته و کوفته ، یک آثار گوشت ، دو آثار روغن زرد ، پاؤ آثار شیر ، پنج آثار دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه پیاز ، پاؤ آثار کشنیز ، دو دام سیر ، دو دام ادرک ، دو دام بادیان ، دو دام نمک ، سه دام زیره ، یک دام - اول گوشت را پیاز و ادرک و سیر و کشنیز و دو دام روغن و نمک داده بادیان و زیره را یکته بسته انداخته یخنی موافق نمک کرده شوربه را از پارچه گذرانده از قرنفل و اندک روغن بگهار داده یخنی را تار تار نموده نگاهدارند و پنج آثار شیر و نیم[1] آثار آب باهم یکجا کرده جوش نموده در دیگچه با گندم و طرز نهاری بران روی دیگچه بسته از پنج دام روغن و قرنفل بگهار داده چون یک جوش خورد گوشت مذکور معه شوربه بیامیزند و از زیر دیگچه هیزم سوزان دور نمایند و براهگر نگاهداشته لب[2] محکم نمایند بعدیکه یکسان شود پس قرنفل و دار چینی بیامیزند و از بالا روغن داغ نموده اندازند و بکار برند

(۲) ایضا پختن هریسه ریشمین نوع دیگر

گندم کوفته و شسته ، یک آثار گوشت ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار دار چینی ، یک دام قرنفل ، چهار ماشه پیاز ،

---

۱ - ماکیدن ۲ - لت

پخته شوند اندک مصالح و نمک بر مغز بیضه ها بریزند و اگر چاشنی دار خواهند همراه دو پیازه چاشنی داده بر ماهی توه ته بسته بر آتش ملایم پخته سازند شکر چینی پاؤ آثار لیموں پاؤ آثار

(۳) ایضا پختن شش رنگه سیب چاشنی دار

سیب ' یک آثار روغن زرد ' پاؤ آثار شکر چینی ' پاؤ آثار لیموں' نیم پاؤ زعفران ' یک ماشه کشمش ' نیم پاؤ بیضه مرغ ' پنج عدد - اول سیب صاف نموده در آب جوش داده قیمه نموده نگاهدارند و شکر و لیموں را شیره کرده بر آتش جوش نموده در قیمه سیب اندازند و اندک روغن دهند بر آتش گداز کنند چوں چاشنی خشک شود و اندک بماند زعفران داده باقی روغن را در ماهی توه قیمه مذکور ته بسته کشمش بریزند و مغز بیضه ها را نرگسی بندند دار چینی و قرنفل و اندک نمک سوده بر وقت اندازند که پخته شود برگیرند

(۴) ایضا پختن شش رنگه سیب نمکی

سیب ' یک آثار روغن زرد ' پاؤ آثار پیاز ' نیم پاؤ ادرک ' یک دام دار چینی ' یک ماشه قرنفل ' یک ماشه الائچی ' یک ماشه بیضه مرغ ' پنج عدد نمک ' یک دام - اول سیب را صاف نموده در اندک آب جوش دهند چوں تیار شود از چمچه کو بیده مصالح انداخته با روغن در ماهی توه نموده سیب را ته بسته مغز بیضه ها را[۱] اندک مصالح و نمک بریزند چوں پخته شرد از دیگدان برگیرند

---

۱ - بالاے سیب نرگسی بسته بر بیضه ها

و از کفچه لت کرده چون در هم شود یک گهڑی دم داده لیکن براخگر جلد بگذارند و باز لت کرده یک گهڑی دیگر دم دهند و باز لت کنند تاکه لت خورده یک ذات شود قرنفل و دار چینی سوده بیامیزند و روغن داغ نموده بالا پیش اندازند و در لنگری کشند

نوع دوم پختن شش رنگها

(۱) پختن شش رنگه متعارف

پیاز ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار شکر چینی ، یک نیم پاؤ زعفران ، یک ماشه دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الائچی ، دو ماشه فلفل ، یک تانک بیضه مرغ ، پنج عدد اول پیاز را حلقه بریده درهم روغن بریان کرده چاشنی تیار نمود زعفران سوده آمیخته در پیاز داده ته و بالا کرده مصالح دهند و نیم روغن در ماهی توه که از بریان شده پیاز باقی مانده باشد ته بسته مغز بیضه ها را نرگسی بسته با دو پیازه بر آتش نهند لیکن جلد نباشد و کم هم نباشد چون بیضه پخته شود پیاز معه مصالحه و نمک سوده حصه رسد اندازند و در پیاز ، هم نمک دهند و برگیرند

(۲) ایضا شش رنگه گوشتی

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار بیضه مرغ ، پنج عدد دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه زعفران ، یک ماشه ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام پیاز ، نیم پاؤ نمک ، دو دام ـ اول گوشت را قیمه نموده در روغن پیاز بریان نموده گوشت را بگهار دهند و نمک کشنیز انداخته ته و بالا کرده چون گداز شود مصالح و زعفران اندازند دو پیازه کرده در ماهی توه ته بسته بالا و ته مغز بیضه ها را نرگسی بندند و آتش موافق دهند که بیضه ها

(۲) پختن خاگینه چاشنی دار

بیضه مرغ ' ده عدد گوشت ' پاؤ آثار روغن پاؤ آثار شکر چینی ' پاؤ آثار لیمون ' پاؤ آثار دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه زعفران ' یک ماشه ادرک ' یک دام پیاز ' نیم پاؤ کشنیز ' دو دام نمک ' یک دام - اول گوشت را قیمه کرده باریک نموده روغن و پیاز بریان کرده بگهار نموده نمک و کشنیز داده دو پیازه پر مصالحه کرده مغز بیضه های مذکور آمیخته لت کرده مصالحه باقی و قیمه ادرک و پیاز و زعفران آمیخته و روغن گرم انداخته بالای پا تیله سرپوش نهاده اندک آب دهند چون بریان شود چاشنی تیار نموده بر آتش نهند و خاگینه گرم را در چاشنی اندازند چون چاشنی خشک شود از دیگدان برگیرند

(۳) پختن خاگینه نوعدیگر

بیضه مرغ ' پنج عدد روغن زرد ' نیم پاؤ شکر چینی ' پاؤ آثار ادرک ' یک دام پیاز ' دو دام زعفران ' یک ماشه کشنیز ' نیم دام نمک ' یک دام اول مغز بیضه ها را از دست لت کرده اندک نمک و مصالحه و زعفران آمیخته در روغن گرم اندازند چون هر دو طرف بریان شود چاشنی تیار نموده عقب در خاگینه اندازند چون چاشنی خشک شود از دیگدان برگیرند و بکار برند

نوع چهارم پختن سموسه ها

(۱) پختن سموسه ورقی

گوشت ' یک آثار روغن زرد ' یک آثار میده ' یک آثار دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه الائچی ' دو ماشه فلفل ' یک تانک پیاز ' پاؤ آثار ادرک ' یک دام کشنیز ' یک دام نمک دو دام

(۵) ایضا پختن شش رنگہ بادنجان

بادنجان، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار جغرات، پاؤ آثار پیاز ، نیم پاؤ بیضہ مرغ، پنج عدد ادرک، یک دام دار چینی، دو ماشہ الائچی، دو ماشہ قرنفل ، دو ماشہ فلفل ، یک تانک انبہ، نیم پاؤ و نمک، دو دام ۔ اول باد نجان را صاف نمودہ در آب جوش دادہ بکو بند و نمک بی میزند و پنج دام روغن پیاز بریان نمودہ بگهار دهند بعد ازین جغرات و قیمہ انبہ اندازند چون تیار شود مصالح آمیختہ پنج دام روغن در ماهی توہ اندازند باد نجان را تہ بستہ مغز بیضہ ها را نرگسی نمو ہ بر آتش نهند اندک مصالح و نمک بر بیضہ ها بریزند چون مغز بیضہ ها پختہ شود از دیگدان برگیرند بہ همین طرز توائی و کدو را تیار کردہ اگر چاشنی دار کنند همراہ جغرات چاشنی دهند چون خشک شود در ماهی توہ بہ بندند بعد ازان پخت شدن در لنگری کشند شکر چینی پاؤ آثار لیمون پاؤ آثار

نوع سوم پختن خاگینہ ها

(۱) پختن خاگینہ بیضہ مرغ نمکی

بیضہ مرغ ، دہ عدد روغن، پاؤ آثار دار چینی ، یک ماشہ قرنفل، یک ماشہ الائچی ، یک ماشہ زعفران ، یک ماشہ پیاز ، نیم پاؤ کشنیز ، یک دام نمک ، یک دام فلفل ، یک تانک آرد بادیان بریان نمودہ ، یک دام اول مغز بیضہ ها و مصالحہ و قیمہ و ادرک و پیاز را یکجا کردہ از دست خوب لت کردہ چون روغن خوب گرم شود بیضہ لت کردہ را دران اندازند بالای پا تیلہ سرپوش کنند و آتش کنند اندک آب دهند چون بکر و پختہ شود روی دیگر گردانند بطرفی روغن کنند زعفران آب کردہ اندازند وقتیکہ تیار شود از دیگدان برگیرند

نوع پنجم پختن پوری ها

(۱) پختن پوری گوشت

گوشت ' یک آثار میده ' یک آثار روغن ' یک آثار دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه الایچی ' دو ماشه فلفل ' یک ڈانک پیاز ' پاؤ آثار ادرک ' یک دام کشنیز ' یک دام دال بوندث ' نیم پاؤ - اول درمیان میده پاؤ آثار روغن مالیده اگر هواے گرم باشد هفت دام روغن مالیده خمیر سخت کرده گوشت را قیمه باریک نموده در روغن بگهار داده آب و نمک و کشنیز داده بد ستور دو پیازه سفید پر مصالحه آمیخته دهند و در شکم پوری پر نموده در روغن بریان کنند و اگر دال نخرد را در روغن و پیاز بگهار داده دو پیازه پر مصالحه نموده دهنگار داده در روغن بریان کنند جایز است

(۲) ایضا پختن پوری میدہ شیرین میوه دار

میده ' یک آثار روغن زرد ' یک آثار بادام ' نیم پاؤ عرق ادرک ' یک دام پسته ' نیم پاؤ نبات ' پاؤ آثار دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه الایچی ' دو ماشه اول نبات را دانه دار ساٹیده قیمه پسته و بادام آمیخته و عرق ادرک داده بدارند ومیده را پنج دام روغن مالیده از آب سرد خمیر کنند و پوری ساخته در شکم او داده در روغن بریان کنند

(۳) پختن پوری میدہ و جغرات

میده ' یک آثار روغن زرد ' یک آثار جغرات چکه ' نه دام اول میده را جغرات مالیده و پنج دام روغن دهند و بمالند اندک آب گرم دهند چون بسته شود پنج دام روغن دیگر داده مشت دهند بعده پوری ساخته بر آتش ملایم بریان نمایند

چربی بز ، نیم پاؤ - اول گوشت قیمه باریک کرده در روغن بریان نموده بگهار نموده بدستور مصالحه داده دو پیازه کنند و دهنکار داده نگاهدارند و میده را از آب و نمک خمیر سخت کنند و مشت یکر و دهند از بیلن پوری ساخته ساتهه[1] دهند اگر هوای گرم باشد چربی بز[2] بر یک حصه و روغن دو حصه یکجا کرده بیامیزند اگر هواے بارد باشد پس چربی و روغن برابر اندازند و ساتهه دهند و سموسه کرده در روغن اندازند اگر خواهند میوه کنند بجاے دو پیازه کشمش و پسته جو کوب نموده پر نمایند و در روغن بریان نمایند و بکار برند

(۲) پختن سموسه لقمی

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، یک آثار میده ، یک آثار دار چینی ، دو ماشه الائچی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه فلفل ، یک دانک ادرک یک ، دام کشنیز ، یک دام پیاز ، نیم پاؤ نمک ، دو دام - اول درمیان میده روغن انداخته بمالند و از شیر خمیر بدستور سخت نمایند و در هواے گرم هفت دام روغن درمیان میده دهند گوشت را قیمه کرده در روغن و پیاز بگهار داده ته[3] و بالا نموده آب موافق گداز داده و بعد از مصالحه سوده انداخته دو پیازه نموده دهنگار داده میده را پوری ساخته و پوری را دو پاره کرده نیم پوری را سموسه ساخته دو پیازه درمیان آن داده در روغن بریان کنند اگر میوه دار کنند پسته و کشمش چو کوب کرده لیکن کشمش درست باشد در سموسه پر کرده بریان نمایند

۱ ـ نهنه ۲ ـ پهنه ۳ ـ کشنیز و نمک داده

گلاب ، دو دام - اول درمیان میده دو دام روغن و سفیدی بیضه ها بمالند و از شیر و آب خمیر سخت بدستور خمیر سموسه بے نمک از بیلن پوری ساخته از نوک کارد بصورت لوز تراشیده در روغن بریاں کرده و شیرهٔ قند تار بند نموده خوشبوئیها آمیخته لوزها را در شیرهٔ گرم اندازند چوں شیره بر لوزها طلا نموده بر آورده جدا جدا داشته میوه را ریزه نموده بر لوزها اندازند

(۳) ایضا پختن فچلا وه[۱]

میده ، یک آثار روغن زرد ، یک آثار عدس ، پاؤ آثار شکر چینی ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الائچی ، دو ماشه پسته ، دو دام ادرک ، دو دام پهه بز مقدار سانهٹه[۲] - اول عدس را در آب جوش نموده در اندک روغن و پیاز بریاں کرده بگهار داده دو پیازه کنند اما دانه عدس جدا جدا باشد مصالحه آمیخته داده میده را بطرز سموسه ورقی خمیر سخت نموده از بیلن پوری باریک ساخته سانهٹه دهند اگر هوائے گرم باشد روغن یک حصه و پهه بز دو حصه اگر هوائے سرد باشد برابر آمیخته سانهٹه داده بطرز سموسه ورقی کرده پوری چهار گوشته بز پخته سازند و بالای پوری عدس دهند بطرز مذکور باز سانهٹه دهند و بارے پوری دیگر ساخته بالای دو پیازهٔ مذکور داده از هر چهار طرف دهن هر دو از آب بند نموده همین طور چهار پنج ته داده در روغن بریاں کرده شکر را شیره عقیبش تاربند نموده از دیگدان فرود آورده سرد نموده نچلاوه را دراں اندازند از قاشق در ورقها شیره بدهند چوں شیره در خور شود بر آورده پسته را چو کوب نموده کشمش درست بجاے عدس داده در روغن بریاں نمایند

---

۱ - نچلا ۲ - سانهٹه

(۴) ایضا پختن پوری دال نخود

دال نخود ' یک آثار روغن زرد ' دو آثار دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' یک ماشه الائچی ' یک ماشه ادرک ' یک دام زعفران ' دو ماشه نمک ' سه دام جغرات ' دو دام روغن جهت بریان نمودن یک آثار - اول دال را در آب جوش داده دانه دار بسایند و در نیم پاؤ روغن بریان کنند چون نیم پخت شود جغرات اندازند چون خشک شود دال بریان کرده مصالحه آمیخته زعفران بیامیزند بآب سرد میده را خمیر کرده پوری ساخته در شکم پوری پر ساخته در روغن بریان کنند

نوع ششم پختن شیرینیها

(۱) پختن ساق عروس

میده ' یک آثار روغن زرد ' یک آثار مغز بادام ' پاؤ آثار قند ' پاؤ آثار شیر ' نیم آثار - اول شیر و پنج دام روغن را در هوای سرد مالیده و در هوای گرم هفت دام روغن مالیده[1] بالا بر کالبد تهتهره ساق عروس از دست درست کرده در روغن معه کالبد بر آتش نرم بریان کنند و بادام یا پسته بریان نموده کوفته با قند آمیخته و چند ساق عروس بریان کوفته بادام بیامیزند و ساق عروس خالی پر نمایند و اگر نیم آثار شکر چینی تاربند نموده از کفچه لت کرده سفید کنند و ساق عروس را غلاف کنند کپور پال[2] شود

(۲) پختن کله پر پاؤ

میده ' یک آثار[3] روغن زرد ' پاؤ آثار قند ' نیم آثار بیضهٔ مرغ ' سه عدد پسته ' نیم پاؤ مغز بادام ' نیم پاؤ مشک ' یک ماشه

---

۱ - از شیر خمیر کرد ۲ - مال ۳ - شیر

شود آتش یک هیزم کنند که گرم ماند که شیره سفید شود و از مالیدن انگشت دانه بیاید بر اخگر گرم نموده بوندی مذکور را انداخته ته و بالا نموده لڈو بندند

(۶) پختن اندرسه

آرد برنج ' یک آثار روغن زرد ' نیم آثار شکر چینی ' بست و دو دام - اول شکر را شیره تار دار درست نموده موافق شیره آمیزدی کرده آرد برنج آمیخته یک دام روغن داده آتش دور نموده این قدر آتش دارند که کڑاهی سرد نشود پنج گهڑی از کف گیر لت کنند که نرم شود از آتش بر گرفته دو گهڑی دم دهند باز از چکه میده را در خوان مشت داده اندرسه ساخته روی بالا نموده در روغن بریان کنند اگر خمیر اندرسه را گلگله سازند در خمیر مذکور یک آثار جغرات آمیخته لت دهند و در روغن بریان کنند

(۷) پختن بالو شاهی بره

میده ' یک آثار روغن زرد ' یک آثار شکر چینی ' یک آثار - اول پاؤ آثار روغن در میده داده بمالند بعد ازین از آب گرم بمالند باز پنج دام روغن دیگر دهند و میده را لت کرده ته و بالا نموده خمیر کنند بعد ازین بره ساخته روغن و اندک جغرات مالند و روغن گرم بره را دران اندازند و آتش کم کنند تا ملایمت پختن دهند یک روپخته شود بره ها را از سینگ[1] سوراخها داده شیره آمیزدی تار بند نموده بره ها را دران انداخته شیره را از کفچه لت کرده باشند که سفید شود و بره را غلاف شیره سفید کرده نگاهدارند که خشک شود و خرمه را بهمین طور تیار کنند لیکن یکه خرمه را از بره کهتر کنند

۱ - سنیک

(۴) ایضا پختن امیزتی[1] مونگ و [illegible]ش

شکر چینی ، یک آثار روغن ، یک آثار جغرات ، چکه یک آثار دال مونگ شسته ، پاؤ آثار - اول دال را از سنگ بسایند جغرات آمیخته لت نمایند چون مقدار دو گهڑی یا زیاده لت نموده مانند عسل کرده پس قطره ازاں بر روی آب اندازند چون بر آب قرار گیرد بدانند که تیار شد روغن را بر آتش موافق نهند و پیتهی مذکور را در پارچه

بسته یک سوراخ در پارچه کرده خیلالی در روغن آمیزتی سازند و در شکر سیوم حصه آب داده بر آتش نهند و کف از بالای دور کنند یاقدرے شیر بیک صافی نمایند چون شیره در کفگیر بند شود آتش کمتر نمایند چون تار بند درست کرده شیره را بر اخگر نهند و آمیزتی مذکور بریاں شده را در شیره غوطه دهند چون از شیره پر شود در ظرف دارند اگر پیتهی مانس بوده جغرات نمایند[2]

(۵) ایضا پختن لڈوے موتی چور

دال نخود ، یک آثار شکر ، یک نیم آثار روغن زرد ، یک آثار جغرات ، چکه ، پاؤ آثار اول دال مذکور را از آب تر کرده بر سنگ باریک سائیده در پارچه گذارنده یک دام روغن انداخته لت کنند بعده جغرات قدرے انداخته تا چهار گهڑی لت کنند بعد ازاں یک گهڑی دم دهند روغن بر آتش نرم گذاشته بوندی بمقدار نخود ساخته بریاں کنند و شکر را سیوم حصه آب شربت کرده بر آتش جلد نهند چون کف بالا بیاید آتش نرم کنند و شیر برای صاف کردن دهند چون قطره شیر در کفگیر بند

---

۱ - ابیری ۲ - ندهند

(۱۰) پختن شکر پارہ ہاے بادام

میدہ ' یک آثار روغن زرد ' سہ پاؤ آثار مغز بادام ' سہ پاؤ شکر چینی ' پاؤ آثار ملائی نیم پاؤ شیر ' یک آثار - اول پنج دام روغن زرد در میدہ مالیدہ و بادام را سودہ بیا میزند و از ملائی و شیر خمیر کنند اما شیر را بجوشانند چون نیم آثار ماند بعد ازاں ہمہ ملائی داخل میدہ نمودہ و شکر پارہ ساختہ بریاں نمودہ چاشنی تار بند کردہ و شکر پارہ گرم در چاشنی اندازند - نوعدیگر شیر را از کفچہ زدہ سفید کنند با لعاب بادام سائیدہ در شیر مذکور آمیختہ میدہ را ازاں خمیر کنند و شکر پارہ ہا ساختہ در روغن بریاں نمایند و سرد نمودہ نگاہدارند

قسم نہم در انواع شولہ کھچڑی

(۱) پختن شولہ کھچڑی معروفہ

برنج ' یک آثار روغن زرد ' یک نیم پاؤ گوشت ' یک آثار دار چینی ' پنج ماشہ قرنفل ' دو ماشہ الائچی ' دو ماشہ فلفل ' یک دانک چقندر ' پاؤ آثار شلغم ' پاؤ آثار زردک ' نیم آثار و دال مونگ پاؤ آثار عدس ' پنج دام نخود ' پاؤ آثار ساگ پالک ' پاؤ آثار ادرک ' یک دام پیاز ' پاؤ آثار کشنیز ' یک دام نمک ' دو دام اول در پنج دام روغن پیاز بریاں نمودہ گوشت را بگھار دادہ ہر سہ دال را اندازند تہ و بالا نمودہ بریاں کنند کشنیز انداختہ آب کشادہ دادہ گداز کنند چون گوشت نیم گداز شود چقندر وغیرہ اندازند بعد از گداز گوشت چقندر وغیرہ بر آوردہ شوربہ را با دال ہا از پارچہ گذراندہ از پنج دام روغن و قرنفل بگھار دادہ گوشت را نیز بگھار دادہ باہم آمیختہ برنج با شوربہ و گوشت وغیرہ انداختہ خوب جوش دہند چون لوجہ خوب جوش خورد ساگ اندازند چون تیار شود دار چینی و قرنفل و الائچی و فلفل

(۸) پختن کهاجه

میده، یک آثار روغن زرد، یک آثار شکر چینی، یک آثار اول میده را طرز سموسه خمیر سخت بے نمک نموده میده یک پنڈه ساخته از یک پیڑه پوری مقدار پاپڑ کنند دو پاپڑ را جواله اندازند باز بیلن کنند ساتهه داده از یک طرف بطرز کتابت پیچیده از دست بریخته اندک لت نموده از بیلن صاف درست ساخته از کارد صورت کهاجه کرده از میان دو پاره نموده در روغن بر آتش ملایم بریاں کنند و شکر را شیرهٔ تار بند نموده کهاجه را غوطه در شیر داده جدا کرده یک سو نهند و شیره باقی را نیک لت نمایند که سفید شود بر کهاجه ها طلا کنند و یک وجه ساتهه کهاجه اینست که اول میده را یکته کرده بر کفگیر داشته در روغن نیم گرم چهار غوطه دهند که میده گرم شود باز درهم نموده به همون پارچه کنند از روغن خام یا پهه[1] بز آمیخته لت کرده مثل عسل نموده ساتهه دهند و آنرا کوبند که ته به ته بر سموسه و کهاجه دهند

(۹) پختن شکر پاره

میده، یک آثار ملائی، پاؤ آثار مغز بادام، یک نیم پاؤ شکر چینی، پاؤ آثار روغن زرد، پاؤ آثار دار چینی، دو ماشه اول ملائی را بمیده بیا میزند بادام را سوده لعاب نموده ازاں میده را خمیر کرده لت نموده ته و بالا کرده شکر پاره آراسته در روغن بریاں برنگ بادام نموده چاشنی تار بند نموده شکر پاره ها را غلاف کنند

---

۱ - همه

نمایند و کچهری را شوربه گداز کرده با مصالح درست برنج دو پیازه مذکور انداخته یک هوائے آتش داده دم کنند و از بالا روغن داده چهار گهڑی دم دهند که روغن بطرز زیر بریاں آواز کند آں وقت برگیرند

(۴) ایضا پختن کهچڑی گجراتی

روغن، یک آثار کچهڑی مونگ شسته، یک آثار دار چینی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه الائچی، دو ماشه فلفل، یک ٹانک زیرۂ سیاه، یک دام سیر، یک دام ادرک، یک دام نمک، دو دام پیاز، پاؤ آثار۔ اول در روغن و سیر دال انداخته بریاں کنند چوں سرخ شود حلقه پیاز و مصالح پارچه درست اندازند چوں ایں همه سرخ شود اندک زیره اندازند بعد پیاز در روغن از دال جدا کرده برنج را شسته اندک ته و بالا کنند پیاز و زیره داده آب موافق گداز نموده دم دهند و از بالا باقی روغن داغ نموده بریزند و اندک دم داده از دیگدان برگیرند

(۵) ایضا پختن کهچڑی جانگری

گوشت، یک آثار کچهڑی مونگ، یک آثار روغن، سه پاؤ دار چینی، دو ماشه الایچی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه پیاز، پاؤ آثار ادرک، یک دام نمک، سه دام کشنیز، یک دام اول در روغن پیاز بریاں نموده گوشت را پارچه کرده بگهار داده نمک و کشنیز داده ته و بالا کرده آب داده بعد ازاں کهچڑی شسته اندازند چوں پخته تیار شود دار چینی و قرنفل و الایچی سائیده از روغن باقی داده تودده حداری بریزند

سوده اندازند پلیو برنج اندازند و از پنج دام روغن بگهار دیگر دهند اگر چاشنی دار خواهند چون برنج نیم بخت شود شوله چاشنی آمیخته موافق چاشنی همراه لعاب بادام در کوفته نیز دهند و در شوله مذکور نیز بگهار دهند و برگیرند شکر چینی پاؤ آثار نیمون پاؤ آثار

(۲) ایضا پختن کهچڑی داؤد خانی

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، یک آثار کشنیز ، یک دام نمک ، سه دام ادرک ، یک دام بیضه مرغ ، یک عدد کچهری مونگ ، یک آثار ساگ پالک سوده ، نیم پاؤ اول گوشت را در نصف روغن بگهار داده نگاهدارند و نیم آثار گوشت را قیمه کرده نیم پخت کرده مصالحه آمیخته بیضه را از آب جوش نموده سفیدی بیضه دور کرده قیمه را بر روی بیضه طلا کنند و باقی قیمه را نخودی بندند و در روغن از قرنفل بگهار دهند معه اندک شوربه آمیخته بعد ازین مصالحه آمیخته دو پیازه کهچڑی کرده در شوربه پارچه یخنی و مصالح داده و ساگ مذکور گداز نمایند چون آب اندک بماند از زعفران و نخودی گوشت اندازند و در روغن باقی از قرنفل گوشت را بگهار دهند و دم کنند چون در لنگری کشند بیضه را از کارد دو پاره کرده بالا نهند

(۳) ایضا پختن کهچڑی مقشره

گوشت ، یک آثار کهچڑی مونگ شسته ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الائچی ، دو ماشه اول گوشت را پارچه نموده بدستور پولاؤ یخنی پخت کنند شوربه از پارچه گذرانده شوربه را معه یخنی از قرنفل بگهار داده و باز گوشت از شوربه جدا کرده گوشت را در روغن و پیاز و کشنیز و مصالح داده دو پیازه سفید کنند تر و پر مصالح باشد و زعفران سوده آمیخته تیار

قسم دهم در انواع مربه ها واطعمه و حلوه ها وغیره و اکثر لوازم و جخرات ساختن و رنگا رنگ نمودن روغن و خمیر

(۱) پختن مربه انبه

انبه ' یک آثار شکر چینی ' دو آثار - اول انبه را لوز نموده از خلال سوراخها داده در آب و چونه اندازند بعد چهار گهڑی شسته از آب صاف جوش دهند شکر را شیره قطره بند نموده لوز انبه انداخته یک جوش دهند که عفش[1] شود باز لوز و شیره بر آتش نرم نهند که شکندگی پیدا کند یکجا کرده در مرتبان نگاهدارند

(۲) پختن مربه اننناس

اننناس نیم پخت ' یک آثار شکر چینی ' دو آثار اننناس را پارچه نموده از خلال سوراخها کرده در آب چهار گهڑی بدارند بعد ازین از آب صاف جوش داده سرد کرده شیره قطره بند نموده بر آتش ملایم جوشانیده چون پخته شود و شکندگی پیدا کند سرد نموده نگاهدارند

(۳) طریق پختن مربه کمرکه

کمرکه نیم پخت ' یک آثار شکر چینی ' نیم پاؤ جخرات' نیم آثار نمک ' پاؤ آثار لیموں ' یک عدد - اول کمرکه نیم پخت را در کوزه گلی انداخته و نمک سوده در و انداخته اندک آب داده تا چهار گهڑی بخیسایند باز از اندک آب دیگر داده چهار گهڑی ماندن بعد ازین بآب شسته از خلال سوارخها کرده در آب چونه اندازند بعد از یک گهڑی این آب دور کرده آب چونه یک تار کنند بعد از

---

۱ - بالفتح جمع کردن

(٦) ایضا پختن کهچڑی بے آب

گوشت ' یک آثار کهچڑی' یک آثار روغن ' یک آثار پیاز ' یک آثار دار چینی' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه الایچی ' دو ماشه فلفل ' یک ٹانک کشنیز ' یک دام نمک ' سه دام اول گوشت را قیمه کرده باریک نموده نمک و عرق ادرک و کشنیز و عرق پیاز آمیخته چهار گهڑی نگاهدارند و کچهڑی را در روغن بریاں کنند و قیمه گوشت را در کهچڑی بیامیزند مصالح سوده اندازند و آتش موافق کنند یعنی دیبک آنچ چوں آب گوشت و پیاز خشک شود یک گهڑی گداز کرده چهار طرف آتش اخگر داده صاف کرده بر روی دیگ گذاشته سرپوش بالای آن کنند چوں تیار شود روغن باقی را داغ نموده بالا بریزند

(٧) ایضا پختن کهچڑی طاهری

گوشت ' یک آثار برنج ' یک آثار روغن ' سه پاؤ بڑی مونگ ' سه پاؤ دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه الائچی ' دو ماشه فلفل ' یک ٹانک پیاز ' پاؤ آثار ادرک ' یک دام کشنیز ' یک دام زرد چوب ' یک دام نمک ' سه دام اول قیمه زرد چوب را سائیده در آب حل کرده در روغن بریاں نمایند بعد ازیں روغن را در پارچه گذرانده گوشت را از قرنفل دراں روغن بگهار داده آب و نمک و کشنیز داده ته و بالا کرده آب موافق یخنی پولاؤ انداخته گداز کنند باز بڑی مونگ را در روغن بریاں در یخنی اندازند و ادرک و پیاز مذکور اندازند بعد ازیں برنج اندازند چوں پخته شود مصالح سوده اندازند و در اخگری کشند

آثار روغن زرد در میده انداخته سخت نموده سوهانی ساخته در ماهی تَوه به پزند و سرد نموده بکوبند و از غربال بگذرانند و در روغن بریان نمایند چون سرخ شود چاشنی قطره بند نموده عسل آمیخته برسر آن اندازند و مشک و گلاب داخل کرده تور بندند و اگر از آرد نخود کنند آرد نخود پاؤ آثار میده یک آثار

(٢) ایضا پختن حلوه کمانج[١]

کمانج ' یک آثار روغن زرد ' یک آثار شکر چینی ' یک آثار اول کمانج را خشک نموده از دست مالیده چون خوب باریک شود از غربال گذرانده و در روغن بریان نموده شیره قطره بند نموده برسر آن بریزند و عرق دو عدد لیمون اندازند و نگاهدارند

(٣) پختن حلوه زردک

زردک ' یک آثار روغن زرد ' نیم پاؤ شکر چینی ' آثار میده دو دام - اول زردک را در آب جوش نموده پوست و استخوان دور کرده در پاتیله کنند و از کفچه لت نمایند که خوب درهم شود بعد ازین میده را در روغن بریان نموده شیره شکر انگشت پنج در گذارند و بر آتش ملایم به پزند و کفچه زده باشند چون بسته شود از دیگدان برگیرند اگر خواهند تور سازند نیم وزن شکر و شهد داخل نمایند و قوام سخت نکنند و در طبق فرش نموده لوزینه تراشند

(۴) ایضا پختن حلوه ادرک

ادرک بے ریشه ' یک آثار روغن زرد ' نیم آثار شکر چینی ' نیم آثار - اول ادرک در آب جوش نموده از همان آب جوش ادرک

---

١ - بالضم و تشدید میم و تخفیف آن معروف کلیچه - خیمه را نیز بمشا بهت آن کماج گویند

یک گھڑی آب مذکور دور نموده تا چهار گھڑی قدرے جغرات را دور نموده دران تر کرده نگاهدارند بعد این را هم دور نموده در دوغ دیگر لبالب کرده جوش دهند چون رنگ دوغ الون شود در دوغ دیگر انداخته اندکے جوش دهند چون گداز شود بر آورده بآب صاف نموده شیرهٔ لیمون داده در پنج دام شیره شکر جوش کنند چون گداز شود از شیره جدا کنند شکر را شیره عفش نموده کهرکه، در و انداخته یک جوش ملایم داده سرد کرده در مرتبان نگاهدارند

(۴) پختن مربه کیلا

کیله پخته ، یک آثار شکر چینی ، نیم آثار لیمون، یک عدد . اول کیله را دو پیازه طور بریده در دیگچه اندکے آب داده از کاه فرش کرده کیله را بر دهاتر نهاده آتش کنند تا بخار به کیله رسد و پخته شود باز چاشنی قطره بند نموده عرق لیمون دران چکانده کیله های مذکور را در چاشنی انداخته یک جوش داده سرد نموده نگاهدارند

(۵) پختن مربه پهالسه

پهالسه سخت ، یک آثار شکر چینی ، دو آثار - اول آب را گرم نموده از آتش فرود آورده پهالسه ها در آب انداخته نیم گھڑی مانده دهند چون گداز شود از آب سرد بشویند و چاشنی قطره بند نموده دران انداخته یک جوش داده پس پهالسه بر آورده باز چاشنی را یک جوش دهند وقتیکه عفش شود سرد نموده پهالسه دران انداخته نگاهدارند

پختن حلوه ها

(۱) پختن حلوه کشمش

کشمش یک آثار میده، یک آثار شکر چینی، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار شهد، پاؤ آثار مشک و گلاب قدرے، اول پاؤ

سوده در اخیر مرتبه باشیر آمیخته لت نمایند چون بهم بسته شود برگیرند و اگر خواهند شیر را جوش داده هم قند آمیخته باز جوشانیده چون قاشق ملمع شود باقی قند را شیره تاربند نموده بدستور مسطور بپزند و حلوه مقراضی شود

(۸) ایضا پختن حلوه نخود بریان

قند سفید ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار پسته ، نیم پاؤ شیر ، دو آثار شهد ، نیم پاؤ آرد نخود بریان ، یک آثار . اول شکر و شهد را در شیر آمیخته شیرهٔ تاربند نموده آرد نخود را از آب مثل شهد نموده ربع آثار این در شیره بطور تار باریک اندازند و از کفگیر حل نموده باشند پاؤ گهڑی آتش دهند که آب آرد خشک شود باز ربع آثار بطرز مسطور اندازند همین وجه دو چهار مرتبه اندازند وحل نموده باشند دو دام آرد نخود جدا دارند چون حلوه عفش شود آن را انداخته روغن داده از کفگیر لت نموده چون خوب بریان شود سخت گردد یک دام روغن داده بر دارند و پسته را زیر و بالا نموده اندازند

(۹) ایضا پختن حلوه بادام نوعدیگر

با دام مقشر ، دو دام روغن زرد ، دو دام میده ، دو دام . اول خرما و با دام را اندک آب انداخته همه شب در شبنم تر دارند صبح تخم خرما و پوست بادام دور نموده از همان رس آتش کنند و میده را در روغن بریان نموده شیره میوه اندازند و لت نمایند چون بسته شود از آتش برگیرند بجاے معجون است اگر کسی را دماغ خالی شده باشد هفته این قدر هر روز تیار ساخته گرم گرم خورد دماغ تر شود

بسایند و دو دام میده آمیخته در روغن بریان سازند بعد ازان شیره را بر قوام انگشت پنج نموده بران ریزند و بر آتش ملایم به پزند که پخته شود و اگر لوز خواهند نیم وزن شکر و شهد پاشند

(۵) پختن حلوه بادام

بادام ' یک پاؤ شکر چینی ' نیم پاؤ روغن زرد ' یک نیم پاؤ اول بادام مقشر نموده بسایند و شکر را شیره نموده بادام سوده دران اندازند و از کفچه لت کنند چون بسته شود روغن داغ نموده دهند و بر گیرند اگر در حالت تری روغن داده برگیرند چمچه خوری شود و اگر خواهند که تور بندند شهد و شکر بوزن برابر بموجب وزن مزبور بر قوام آورده تور بندند

(۶) ایضا پختن حلوه کشمش

کشمش ' پاؤ آثار روغن ' نیم پاؤ شکر چینی ' پاؤ آثار اول کشمش را در روغن اندازند و بر آتش ملایم پزند و کفچه داده لت نمایند چون خوب لت شود شیره چاشنی عقبش تار بند نموده اندازند و لت نمایند چون بسته شود از دیگدان برگیرند

(۷) پختن حلوه شیر گاؤ

شیر گاؤ میش ' یک آثار قند سفید ' پاؤ آثار روغن زرد ' نیم پاؤ مغز بادام ' سه دام اول شیر را جوشانده از قاشق بیالایند اما ملائی درونه افتد و قند را شیره تار بند نموده آتش کم کنند چنانچه آتش یک هیزم باشد ربع آثار از شیرهٔ مذکور در شیر اندازند و از قاشق دو سه کرت لت نمایند تا درهم شود باز یک ربع شیر شیره همان طور انداخته همین دستور همه شیره اندازند و لت نمایند بعده بادام

شیر جوش نموده از آتش فرو گرفته شکر آمیخته باریک جوش داده آرد بریان مذکور را اندازند و لت نمایند چون پخته شود و بسته گردد برگیرند

(۱۴) ایضا پختن حلوهٔ کاسنی کدو یعنی کدو دکھنی

کدو زرد، دو آثار روغن زرد، نیم پاؤ تباشه یا شکر، نیم آثار مشک، یک ماشه گلاب، ده دام زعفران، یک دام - اول پوست کدو صاف کرده بموجب موازنهٔ مذکور اندک آب انداخته در دیگچه اندازند و بر آتش نهند و بالای سرپوش گذارند که بخاربند شود بعد از دو گھڑی وقتیکه خوب گداز شود از دیگچه بر آورده در پارچه لک انداخته پیچ دهند که جمله آب ازوی درآید و کدو مهرا گردد و بطرز آلو خمیر کرده بعد ازان در روغن مذکور انداخته بریان کنند بحدیکه بوی بریان شدن ظاهر گردد بعد ازان شکر را قوام انگشت پنج کرده کدوی بریان کرده را اندازند و کفچه زنند که آب سوخته شده در روغن آید و روغن بگذارد بعد ازان برگیرند و زعفران سوده در و اندازند لیکن بوقت انداختن کدو در شیره اول زعفران اندازند بعد ازان کدو را فرود آورده قدرے گلاب و مشک بقدر استعداد بیامیزند و اگر خواهند که تور بند کنند نیمه وزن شکر را بر قوام آرند و نیمه شیره داخل کنند وقتیکه شیره خوب عقش شود زعفران و خوشبوها وغیره انداخته در خوانچه گرفته پهن کرده لوز بانوک کارد به برند

(۱۵) ایضا پختن حلوهٔ بیضهٔ مرغ

بیضهٔ مرغ، چهار عدد روغن زرد، نه دام میده، چهار دام تباشه، پاؤ آثار زعفران، یک دام - اگر خواهند که زرد رنگ

(۱۰) ایضا پختن تر حلوه نشاسته

نشاسته ، یک آثار قند ، یک آثار شیر ، چهار آثار زعفران ، پنج ماشه اول نشاسته را از آب حل نموده نگاهدارند وقتیکه درته نشینند آب نیلگون دور کرده آب دیگر آمیزند باز بگذارند که ته نشین شود آب مذکور دور کنند تا که آب نیلگون دور شود آب صاف دهند در آب حل نموده از پارچه گذرانده در پاتیله کنند و قند و شیر در روغن هم آمیزند و بر آتش نهند و آتش ملایم کنند و کفچه زده باشند چون پخته بسته شود زعفران یا گلاب سوده بیامیزند و پسته و بادام آمیخته از آتش برگیرند

(۱۱) ایضا پختن حلوه نرم

نشاسته ، یک آثار روغن زرد ، نیم پاؤ شکر چینی ، یک آثار - اول نشاسته را سوده در روغن بریان کنند بعده اندک آب گرم اندازند قدرے آتش داده شیره تاربند اندازند و لت کنند و بسته برگیرند

(۱۲) ایضا پختن حلوه بونث

دال نخود سبز ، یک آثار و نیم پاؤ روغن زرد ، یک نیم آثار شیر ، دو آثار شکر چینی ، نیم آثار اول دال را در دیگ نیم گرم بریان کرده میده ساخته در روغن بریان نموده شیرهٔ شکر با شیر آمیخته اندازند و لت نمایند چون پخته و بسته شود بر دارند

(۱۳) ایضا پختن حلوه بیسن

آرد نخود خام ، یک آثار روغن زرد ، یک آثار شکر چینی ، یک آثار شیر ، دو آثار اول آرد نخود خام در روغن بریان نموده و

(۱۷) ایضا پختن حلوه بیضه مرغ نوع دیگر

برای قوت باه بسیار نافع است حکم سیماب دارد ـ بیضه مرغ، چهار عدد زعفران، نیم ماشه مو چرس، نیم ما شه شکر چینی، چهار ماشه مشک، بوزن دو جو روغن زرد، چهار دام ـ اول بیضه ها را شکسته زردی بیضه های مذکور علاحده کرده در ظروف انداخته از دست مالش نمایند و روغن و شکر چینی این هر دو تمام و زردی ها انداخته از کف دست مالش نمایند تاکه یکسان شود آن وقت بر آتش انگشت نهاده از چمچه لت کرده باشند وقتیکه بر بستگی آید آن زمان مشک و زعفران و موچرس اندازند وقتیکه خوب پخته شود و روغن جدا شود از دیگدان برگیرند و نگاهدارند و نهار بخورند همین طور هر روز تیار کرده تا هفت روز بخورند و قدرت خدای تعالی به بینند چه چیز بنظر می آید و سفیدی بیضه های مذکور که بماند در و نمک و مرچ انداخته علاحده در روغن بریان نموده بالای حلوه مذکور بخورند

(۱۸) ایضا پختن حلوه رشاله

بیضه مرغ، ده عدد قند سفید، یک آثار ـ اول باید که زردی بیضه ها دور کرده سفیدی را در پیالهٔ چینی برگیرند و ده یا بست تا سنگ مالش را از کمر بند کرده سفیدی بیضه های مذکور را باسینگ ها لت کنند بحدیکه خوب کف پیدا کند و لبالب پیاله شود بعد ازان قند را شیرهٔ تار بند نموده آتش گرم کرده شیرهٔ بیضه کف کرده را دران اندازند و از کفچه چوبے که پیش حلوه پزان میباشد بدان لت میکرده باشند بحدیکه بر قوام آید لیکن بحدیکه شیره باندان نماید و لعاب بیضه ها بالا نماید

کنند بیضه معه زردی باستعمال کنند و اگر خواهند که سفید کنند سفیدی بیضه باستعمال آورند و طریقش چنان است که اول آرد را پارچه بیز نموده میده او بموجب موازنه مذکور بگیرند بعد ازان بیضه را شکسته شیرهٔ آنهارا در پیاله چینی یامس بهر نوع که باشد دران گرفته تباشه ها را درهاون دسته سائیده و در شیره بیضه ها داخل کرده خرب لت کنند و جمله وزن زعفران خوب سرمه سا کرده در شیره لت نمایند و بعد ازان شیره و میده مذکور را در روغن بریان کنند بحدیکه خوشبوئی پدید آید و آرد سرخ رنگ شود دران انداخته زود زود کفچه زنند که همان یکسان شده مانند دانه خشخاش شود بریان شدن دهند بر آتش نرم وقتیکه اندک بربستگی بیاید گلاب و مشک قدرے انداخته برگیرند و باداں خوری شود

(۱۶) ایضا پختن حلوه بیضه مرغ نوع دیگر

بیضه مرغ ' شش عدد شکر چینی ' نیم پاؤ روغن زرد ' دو از ده دام - اول بیضه ها را شکسته سفیدی بمعه زردی ها بیضه مذکور را در لگن مسی انداخته از کف دست خوب مالش نمایند تاکه سفیدی و زردی بایکدیگر یکسان شود آن وقت شکر چینی تمام انداخته باز از کف دست بدستور سابق از زور کف دست تا دو سه گهڑی بآتش دهند آن وقت همه روغن را انداخته خوب دو سه گهڑی بآتش نمایند بدستور سابق از کف دست تاکه خوب مخلوط شود آن زمان در پاتیله انداخته بر آتش نرم نهاده از چمچه لت میکرده باشند و فرصت نه دهند که پوڑلی بیفتد تاکه حلوه مسطور بسته و سرخ رنگ شود و روغن از و جدا نشود آن وقت اندک گلاب و مشک انداخته از دیگدان برگیرند و نگاهدارند و بکار برند

(۲۰) ایضا پختن حلوہ فرنگی

شکر چینی ' یک آثار نشاستہ ' پاؤ آثار روغن زرد ' یک نیم پاؤ مغز بادام ' نیم پاؤ - اول شکر را شربت کنند و میل او دور کنند بعد ازین نشاستہ را در آب حل کردہ از پارچہ گذرانده در شربت مذکور داخل نمایند و کفچہ زدہ باشند لیکن آب بسیار اندازند و اگر دانند کہ زود در بستگی آمدہ باز آب داخل نمایند و بدین طریق دو سہ مرتبہ آب دادہ پخت شدن دهند و در نیم پخت نیم پاؤ روغن اندازند لیکن کفچہ میزدہ باشند وقتی کہ بستہ شود روغن باقی را داخل کنند و کفچہ میدادہ باشند بعدیکہ سرخ رنگ شود بعد ازاں بادام را چہار پارہ کردہ داخل نمایند و خوشبوئی هرچہ باشد بقدر وسعت داخل کنند و در کاسہ گلی نگاہ دارند برای سفر بکار آید و بمدت مدید بد مزہ و ضائع نشود

(۲۱) ایضا پختن حلوہ دوال دار

نبات ' دو نیم پاؤ روغن زرد ' پاؤ آثار میدہ ' نیم پاؤ بیضۂ مرغ ' یک عدد - اول میدہ را در آب حل لیکن آب بسیار نہ اندازند در پارچہ بند نمایند بعدہ نبات را قوام آوردہ امتحان قوام چناں است کہ یک ازاں بر کاغذ اندازند و بر پشت کاغذ آں ظاهر گردد و سفیدی یکتہ بیضہ را قوام مذکور را از آتش فرود آوردہ انداختہ خوب حل کردہ بر آتش نهند و کفچہ میکردہ باشند بعدیکہ مانند فالودہ شود اندک روغن میدادہ باشند کہ خوب سخت شود مانند لیئی بعد ازاں اندک مشک و گلاب یک دام انداختہ باز قوام لیئی یعنی لیئی آرند بعد از قاشق خورد و در خوانچہ روغن مالیدہ مانند نان خطائی برآرند جدا جدا اندازند چوں بستہ شود بجای سرد و مرطوب نگاہ دارند بعد ازاں بستہ شود و بخورش آرند

غرضکه یکسان ماند بعده سرد شدن علامت تیار شدن است از آتش بر گیرند به نان خوری لایق است گلاب و مشک بقدر استعداد فرود آوردن انداخته ساعتی لت کنند و بکار برند

(۱۹) ایضا پختن حلوا رومی

روغن زرد ' یک آثار میدهٔ آرد ' پاؤ آثار خمیر میدانی جلادی ' پاؤ آثار زعفران ' دو دام شنگرف ' دو دام مشک ' یک ماشه گلاب ' دو نیم دام مغز پسته ' نیم پاؤ مصری ' یک آثار شهد پاؤ آثار ' سپاری چهالیه ' اول باید که میده را با خمیر مذکور بیامیزند و بعد ازاں قدرے آب انداخته خمیر را ملایم کنند مانند خمیر منکونچهی سازند چهار گهڑی توقف کنند که خمیر شود بعد ازاں میده را چهار حصه خمیر کرده یک حصه را شنگرف کنند و یک حصه را بایک نیم درم وزن زعفران رنگ کنند و یک حصه را باید که سپاری سوخته کرده با باقی زعفران در هم نموده سبز رنگ نماید و یک حصه برنگ خود بحال ماندن دهند بعد ازاں باید که روغن داغ نمایند و هر کدام علاحده در کفگیر که ازاں شربت پاک میکنند اندک اندک دراں کفگیر گرفته با دست مانند منگولی بیفشارند و بریاں کنند وقتیکه جمله بریاں شود همه را یکجا کرده نگاهدارند و نبات را قوام نموده و شهد را دراں داخل کرده کف از و دور ساخته چوں بر قوام سخت آید که آں را قوام پاک گویند جمله بوندی ها در و انداخته در سازند و از بالا مشک با گلاب حل کرده اندازند و تر خلچه بر آورده پهن کنند و از بالا پسته مغز تراشیده نیز پزند و اگر لوز خواهند هماں ساعت با کارد حصه لوز ها نموده نگاهدارند یا به هماں قسم ماندن دهند بهتر چناں است که خط کسے لوزها کرده نگاهدارند و در وقت بر آوردن بر خوانچه قدرے روغن مالیده برآرند که بوقت سرد شدن لوز درست بر خیزد و نگاهدارند

بعده ازاں از ظروف مذکور بر آورده در آفتاب خشک کنند بعده آرد گندم مذکور سائیده نگاهدارند و یک پاؤ آثار آرد همیں گندم مذکور با شکر چینی و آرد میده مذکور آمیخته ایں هر سه را بآب سرد یک جا نموده از دست حل سازند تاکه غلوله نماند و آب بوزن نیم من انداخته کفچه زنان بر آتش تیز بگذارند و از کفچه زدن غافل نکنند هر گاه که بقوام رسد تمام روغن در و انداخته مخلوط سازند و قدرے آتش بزیر پاتیله بگذارند آتش تیز نکنند هرگاه که سخت سکنده بشود از کارد قدرے بر داشته سرد سازند چوں ضرب بانگشت زد شکسته شود آتش مطلق کم کرده خواند مشک و دار چینی کوفته با میوه هاے مذکور در طوره مذکور انداخته و آمیخته از کراه بر آورده برتاؤ کاغذ کلاں قدرے روغن مالیده بر روے تاؤ انداخته حلوه مذکور را پهن سازند که خشک و سرد شود تا چهار پهر نگاهدارند وعلی‌الصباح هر روز نیم پاؤ بخورند که مقوی باه است و منفعت بسیار دارد

پختن فالوده

نشاسته ' یک آثار شیر ' چهار آثار قند سفید ' دو آثار با دام ' دو دام آب ' دوازده آثار - اول نشاسته را در دوازده آثار آب و شیر حل نموده نیم آثار قند آمیخته بر آتش ملایم به پزند و کفچه رانی نموده باشند تا که غفش شود و شیر باقی بیامیزند چوں مثل شهد شود از دیگدان برگیرند و قند باقی را شیره نموده اندازند بعده آرد نخود بریاں دو دام و بادام بریاں سوده نیم دام بالا بریزند و اگر خواهند بے نمک پزند سفید دانه یعنی مهکسی باریک معه میده و شیر دو آثار و قند دو آثار و نشاسته پاؤ آثار

(۲۲) ایضا پختن حلوه مقراضی

نشاسته اول، یک آثار قند نبات، یک آثار و نیم پاؤ روغن زرد، سه پاؤ زعفران، چهار ماشه بادام، نیم پاؤ پسته، نیم پاؤ اول نشاسته را در روغن بریان نمایند بعدیکه سرخ شود و بوے خوش آید بعد ازان شربت را در شیره قطره بند بر قوام آورده نشاسته بریان نموده را معه روغن در قوام انداخته پخت نمایند بعدیکه روغن جمله از و جدا شود لیکن زعفران را بآب سائیده در شربت انداخته بر قوام آرند بعد از تیار شدن بادام و پسته را چهار پاره نموده در طبق بر آورده بالا باشند

(۲۳) ایضا پختن حلوه بے روغن

دانهٔ برنج، یک آثار شکر چینی، یک آثار تخم ریحان، یک دام - اول نیمه برنج را سائیده دانه بر دارند لایق پن بهته در آب جوش کرده در صافی انداخته از آب سرد بشویند و شکر را شیره نموده دانه برنج در شیره اندازند و تخم ریحان شوئیده اندازند و به پزند جمله بسته شود برگیرند

(۲۴) ایضا پختن حلوه سوهن

شکر چینی، دو نیم آثار میده، دو آثار جوز عرفی، چهار عدد دار چینی، چهار ماشه پسته، چهار دام بادام، چهار دام چلغوزه، چهار دام مغز بادام چهار دام چرونجی، چهار دام مشک، چهار ماشه روغن گاؤ، یک آثار و یک پاؤ گندم میده دو آثار مذکور را در پنج آثار آب در ظروف گلی تر کرده بعد از سه شبا نروز آب دور کرده گندم مذکور را از آب بر آورده در ظروف مذکور تا سه روز نگاهدارند تاکه انگور گندم ظاهر شود و رشته ها برآرند

در خاکستر انگشت که گرم باشد مثل الکا کہرہ که بچارها می پزند بعد ازاں روغن و شہد انداخته مالیده سازند و داشته بخورند که بسیار نافع است

ایضا پختن پن بهته

دانه برنج ' یک آثار شکر چینی ' یک آثار مشک و گلاب قدرے' شکر را شیره قطره بند نموده مشک و گلاب داده سرد کنند و دانه برنج را در آب کشاده جوش نموده در صافی انداخته آب مذکور دور کرده بلا آب سرد انداخته از آب سرد نمک شوئیده در شیره اندازند و در لنگری کشند و اندک آب سرد پنیر اندازند و یادر شربت انداخته بکار برند

طریق پختن کهجورها

پختن کهجور سیبی

میده ' یک آثار روغن، یک آثار شکر چینی ' یک آثار شیر ' نیم آثار - اول شکر را شیره انگشت پیچ نموده پنجدام روغن درمیاں میده داده بمالند و از شیر میده را خمیر سخت کنند و کهجور ها را بسته در روغن بریاں کنند

(۲) ایضا پختن کهجور خاصه

میده ' یک آثار شکر چینی ' یک آثار روغن زرد ' یک آثار شیر ' یک آثار - اول میده را پنج دام روغن داده یک گهڑی بمالند و فوارة آب دهند و دو گهڑی دم داده و شکر خشک آمیخته دو گهڑی بمالند تا که بسته شود بعده از شیر گرم خمیر کنند دو گهڑی بمالند اگر ملائی دهند یک دام جغرات نیز دهند و خمیر سخت کرده شکل کهجورها ساخته خشک کنند و در روغن بریاں نمایند

دانه برنج دو دام و نشاسته از شیر و آب آمیخته آتش ملایم کرده کفچه زده باشند تا که پخته شود مثل عسل گردد سرد نموده از قوام بیامیزند و برگیرند

ایضا پختن فیرنی

شیر گاؤ یک آثار دانه برنج ' چها دام قند سفید ' دو آثار - اول دانه برنج را اندک از آب شسته در پارچه از آب بگذرانیده باز همان آب در دانه برنج انداخته و ته و بالا نموده از برنج جدا کرده در پارچه گذرانند که همه سرخی برنج برود و صاف شود آب مذکور در شیره آمیخته و برنج را همان طرز اندازند و شیر مذکور انداخته بر آتش کنند و کفچه زنند تا که پخته شود و قند را شیره نموده اندازند و دار چینی کنند تا که سرد شود

ایضا پختن حریره

نشاسته ' نیم پاؤ روغن زرد ' نیم پاؤ شکر چینی ' نیم پاؤ دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه زعفران ' یک ماشه - اول نشاسته را سوده در روغن بریان کنند از آتش فرو گرفته سرد نمایند و اندک آب شیر گرم انداخته لت کنند و باز بر آتش نهاده جوش دهند چون نیم پخته شود چاشنی شکر کرده وقتیکه تیار شود مصالحه بران ریزند و برگیرند

ایضا پختن مالیده

بیضه مرغ ' سه عدد شهد ' چهار دام میده ' نیم پاؤ مسکه یا روغن گاؤ ' نیم پاؤ - اول سفیدی هرسه بیضه مذکور بر آورده در نیم پاؤ میده انداخته مثل آرد خمیر نموده نان تر ساخته

شود و گداز گردد از آب جدا نموده اندک جغرات داده باریک بکوبند بعده تباشه آمیزند و بکوبند چون مضمحل شود در طبق کرده دو دام جغرات آمیخته در پارچه محکم بسته از ذوک سرپوش بسته در دیگچه آب داده آویزند و در دیگچه آب مذکور را جوش دهند که از بخار خوب گرم شود بعده بر آورده از آب گرم لت نمایند دو دام روغن آمیخته گلگله نموده در روغن بریان نمایند

(۴) ایضا پختن گلگله انبه

میده ، یک آثار روغن زرد ، یک آثار شیرهٔ انبه رسیده ، سه آثار شکر چینی ، نیم پاؤ و دار چینی ، دو ماشه میده و شکر و شیرهٔ انبه و دار چینی کوفته باهم آمیخته لت نموده در روغن گلگله مذکور بریان کنند و بکار برند

(۵) پختن گلگله انبه نوعدیگر

میده گندم ، یک آثار روغن زرد ، یک آثار شیر ، یک آثار شکر چینی ، نیم آثار شیرهٔ انبه ، نیم آثار دار چینی ، دو ماشه . اول سه دام روغن از میده مالیده بعده شیر و شکر و شیره انبه آمیخته در روغن گلگله ساخته بریان نمایند

(۶) ایضا پختن گلگله خاصه

کهوه شیر گاؤ ، یک آثار نشاسته ، یک آثار مغز بادام ، دو دام شکر چینی ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار - اول کهوه را معه شیره و نشاسته باهم لت نمایند و مغز بادام مقشر در هر گلگله داده در روغن بریان کرده شیرهٔ شکر تار بند نموده گلگله دران اندازند

طریق پختن گلگلہ ها

(۱) پختن گلگلہ

میدہ یک آثار شکر چینی ' یک آثار روغن زرد ' یک آثار دار چینی ' دو ماشہ شیر ' یک آثار خمیر نان دو دام - اول میدہ را از خمیر آمیختہ از آب و شیر مثل عسل نرم نمودہ لت کردہ چہار گھڑی دم دھند تا کہ میدہ خمیر گردد و بعدہ از دست خوب لت نمایند و شیر شکر قوام میدہ مسطور را آھستہ آھستہ در شیرۂ مذکور اندازند و از کفگیر لت کنند چون مثل شہد عفش شود پاتیلہ از آتش فرو گرفتہ لت دھند چون سرد شود در روغن پاتیلہ دیگر کردہ بر آتش ملایم نہند و گلگلہ نمودہ بریان کنند

(۲) ایضا پختن گلگلہ پنیر

پنیر شیرین یک آثار شکر چینی ' یک آثار لیمون ' یک آثار دار چینی ' دو ماشہ قرنفل ' دو ماشہ کشنیز ' یک دام میدہ یک دام روغن ' یک آثار - اول پنیر را از آب بسایند مصالحہ سائیدہ بیامیزند میدہ را در آب لیمون بیامیزند و از دست خوب لت دھند و در روغن گلگلہ سازند و چاشنی تار بند گرم نگاہدارند و گلگلہ را بریان کردہ گرم گرم در شیرہ اندازند چون در شیرہ گداز شوند و شیرہ پر گردد برگیرند

(۳) ایضا پختن گلگلہ جوار سفید

سفید جوار ' یک آثار تباشہ ' نیم پاؤ روغن زرد ' نیم آثار جغرات ' چہار دام - اول جوار را از آب تر نمودہ بکوبند تاکہ سبوس یعنی بھوسی کل از و دور شود و خشک گردد باز خشک شدہ را اندک بکوبند و صاف نمودہ در آب جوشانیدہ چون پختہ

دال ها را بسایند و نمک و دار چینی و قرنفل و الایچی سوده آمیزند لت کنند تا آنکه آبله بر آید و مغز یک بیضه بیامیزند بروی پیاله پرچه لک بسته قدرے سفیدی بیضه بران بمالند و پیٹی مذکور را بر بیضه نهاده بره باریک مانند چپاتی لک آراسته کشنیز بریان و فلفل را چو کوب نموده و قیمه ادرک را بره چسپانده بالا نیز اندک سفیدی بیضه مالیده پیاله را و اژ گرن کرده بره را در روغن اندازند و بر آتش جلد بره ها را بریان کنند تا همه بره ها پخته شوند پیٹی را لت نموده باشند تاکه سخت و خشک شود

(۲) ایضا پختن برہ پیٹی

مغز برد به یعنی مغز پیٹه' هشت آثار پیٹی ماش ' یک آثار شکر چینی ' یک آثار دو ماشه قرنفل ' دو ماشه الایچی ' دو ماشه نمک ' نیم دام ادرک ' دو دام کشنیز ' یک دام جغرات ' یک آثار - اول مغز برد به را در جغرات جوش نموده سائیده و مصالحه آمیخته در پیٹی ماش آمیخته عرق ادرک داده لت کرده دو گھڑی لت نموده دو گھڑی نگاهدارند بعده مصالحه آمیخته هشت دام جغرات آمیخته دو گھڑی دم دهند بر پیاله پارچه بسته از دست بڑه ساخته در روغن بریان نموده چاشنی تار بند کرده دران اندازند و اگر از مونگ سازند حصه چهارم جغرات دهند

(۳) ایضا پختن برہ جغراتی چاشنی دار

جغرات چکه ' یک آثار روغن ' یک آثار نشاسته خشک ' چهار دام شکر چینی پسته دو دام - اول نشاسته سوده در چکه آمیخته لت کنند بر پیاله پارچه بسته بڑه بران ساخته در روغن از آتش جلد بریان نمایند اول شیره تاربند نموده نگاهدارند و بڑه ها پخته دران اندازند چون شیره در بره خشک شود پسته بریان کنند چو کوب

(۷) ایضا پختن گلگلہ پیٹھی ماش

پیٹھی ماش ' یک آثار روغن زرد ' یک آثار شکر چینی ' نیم آثار بیضۂ مرغ ' یک عدد اول پیٹھی را در پارچہ گذرانده سفیدی بیضہ داده لت نمایند چاشنی تاربند نموده نگاهدارند و گلگلہ را بریان نموده در چاشنی اندازند و قدرے آتش داده باشند که چاشنی خشک شود بکاربرند

(۸) ایضا پختن گلگلہ موتی نما یعنی خورد خورد

میده گندم ' یک آثار شکر چینی ' یک نیم آثار روغن یک آثار جغرات چکه ' نیم پاؤ شیر ' دو نیم آثار . اول سه دام روغن درمیان میده داده خوب بمالند بعده جغرات داده پس شیر جوشانیده چون قاشق چسپید نگیرد دراں شکر آمیخته یک جوش داده فرو گرفته نیم سرد نموده در میده آمیخته خوب لت نمایند که آبلہ بر آید در روغن گلگلہ خورد خورد بریاں نمایند

(۹) ایضا پختن گلگلہ آرد برنج

آرد برنج ' یک آثار روغن ' نیم آثار شکر چینی ' یک نیم آثار جغرات ' سه آثار دار چینی ' دو ماشه . اول در آرد مذکور یک دام روغن داده بمالند و چهار گهڑی از جغرات لت کنند بعده دار چینی سوده بیامیزند و چهار گهڑی دام داده گلگلہ در روغن بریاں نموده در طبق کنند و شیره را چاشنی پنج نموده از قاشق گرم گرم بر گلگلہ ها اندازند که شیره هم دراں خشک شود و بکار برند

طریق پختن بره ها

(۱) پختن برلا ماش

دال ماش ' سه پاؤ دال مونگ ' پاؤ آثار روغن ' پاؤ آثار بیضه مرغ ' پنج عدد ' ادرک ' یک دام فلفل ' یک تانک قرنفل ' دو ماشه الائچی ' دو ماشه دار چینی ' دو ماشه کشنیز ' دو دام نمک ' دو دام . اول

جوش داده از قرنفل در روغن بگهار داده نورها اندازند چون پخت شود مصالحه سوده اندازند و برگیرند و بکار برند

(۳) ایضا پختن کندو هی چاشنی دار

آرد مونگ مقشر ' یک آثار جغرات ' یک آثار شکر چینی یک آثار روغن زرد ' نیم پاؤ دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه الائچی ' دو ماشه فلفل ' یک تانک - اول آرد مونگ را از آب و یک دام جغرات آمیخته جوش داده لت نموده چون بسته شود نورها پزنده نگاهدارند و شکر چینی را تاربند نموده بر اخگر نهند و جغرات را در پارچه گذرانده مصالحه آمیخته دارند نورها را در روغن بریان کرده در شیره اندازند چون در خورد جغرات بیامیزند و بکار برند

پختن رکهونچی آرد ماش مقشر

آرد ماش مقشر' یک آثار روغن' نیم آثار دار چینی' دو ماشه الائچی دو ماشه فلفل' یک تانک ادرک' یک دام زرد چوب' نیم دام برگ تنبول' بست عدد نمک ' دو دام اول آرد ماش را در عرق ادرک و مصالحه نیم سوده آمیخته از آب بگهار داده مالیده خمیر سخت نموده صورت شکر پارها کنند و آراسته در آب گرم بسیار اندازند و آتش کم کنند و پاؤ گهڑی تحمل نموده چون آرد اندک خشک شود باز آتش کنند چون پخته شود برآورده اندک روغن بریان نموده اندک پیاز بریان کرده از روغن مذکور پیاز جدا ساخته و رکهونچی ها را دران روغن از قرنفل بگهار داده اندک آب داده چون تیار شود برگ تنبول سوده عرق او برآورده و یک جوش داده مصالحه باقی سوده نیز اندازند و از دیگدان برگیرند

کرده بالای بره اندازند اگر نمکین نمایند در نمک آب بعد
بریان کرده در آب مذکور اندازند و غوطه داده بر آورده
بکار برند

پختن کندو هی ها

(۱) کندو هی شاه جهانی

آرد نخود خام ، پاؤ آثار جغرات ، دو آثار دار چینی ، دو ماشه الائچی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه فلفل ، یک تانک روغن ، یک نیم پاؤ نمک ، دو دام - اول آرد نخود را از آب آمیخته جوشانند و از کفچه لت نمایند چون بسته شود بر تخته انداخته پهن نموده نورها به پزند و در روغن بریان کرده قدرے بیسن که در دیگچه مانده باشد در آب جغرات آمیخته نمک داده در پارچه گذرانده از دانه سملیت یعنی میتهی در روغن این جغرات را بگهار دهند و یک جوش نموده نورهاے مذکور را دراں اندازند تا که پخته شود مصالحه سوده اندازند و برگیرند

(۲) ایضا پختن کندو هی مونگ

آرد مونگ مقشر ، پاؤ آثار جغرات ، دو آثار روغن ، یک نیم پاؤ دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الائچی ، دو ماشه فلفل ، یک تانک زرد چوب ، نیم دام ادرک ، یک دام نمک ، دو دام - اول آرد مونگ را در آب آمیخته جوشانده و از کفچه لت نمایند چون بسته شود بر یخته انداخته پهن نموده نورها به پزند و در روغن بریان کرده قدرے آرد مونگ که در دیگچه مانده باشد در آب جغرات آمیخته نمک داده در پارچه گذرانده بر آتش یک

آب ساگ بر دیگچه پخته شود از صافی گرفته نور تراشیده در روغن بریان کنند و جغرات را از پارچه گذرانده نورها در جغرات آمیزند و اگر رایته دو پیازه ساگ بکنند و بریان نموده از قرنفل بگهار داده اندک آب داده چون خشک شود مصالحه میان زعفران سائیده اندازند و از دیگدان برگیرند و بکار برند

طریق تیار کردن اچارها

(۱) تیار کردن اچار شلغم چاشنی دار

شلغم یا چقندر ، یک آثار سرکه ، یک آثار شکر چینی، سه پاؤ پودینه ، دو دام - اول شلغم و چقندر را پارچه ها نموده در آب قدرے جوش داده شکر و سرکه را شیره کرده پارچه های شلغم و چقندر در شیره گداز کنند و پودینه را نیز اندازند و از آتش برگیرند

(۲) تیار کردن اچار زمین قند

زمین قند ، یک آثار برگ املی ، پاؤ آثار دانه های رائی ، یک دام نمک ، سه دام - اول زمین قند را معه پوست پارچه ها نموده برگ املی را در دیگچه معه پارچه هاے زمین قند انداخته جوش کنند بعده پوست ها از پارچه دور نموده رائی و نمک سوده بر پارچه ها طلا نموده تا سه روز در آفتاب دارند بعده در تیل اندازند

(۳) تیار کردن اچار انبه بے تخم که در و جالی بسته باشد

انبه ، یک آثار دانه سیاه ، یک دام نمک ، سه دام لعاب لهسن، یک دام ادرک ، یک دام - اول انبه را باید که پوست دور کنند بعد ازان تخم دور کنند و مغز را ریزه ریزه کنند تمام مصالحه موجود کنند علاحده نگاهدارند و قیمه انبه را بسایند که مانند

طریق پختن راتیه ها

(۱) پختن راتیه سیب

چغرات ' یک نیم آثار کشمش ' نیم پاؤ سیب ' نیم پاؤ روغن ' نیم پاؤ آرد نخود ' یا هر آرد که باشد نیم پاؤ قند سفید ' دو دام دار چینی ' یک ماشه قرنفل ' یک ماشه الاچی ' دو ماشه ادرک ' قدرے زعفران ' چهار سرخ نمک ' نیم دام - اول در نخود بوزن دو دمڑی چغرات و نمک و همه مصالحه آمیخته از آب مثل عسل نموده لت کرده در روغن نخود بریان کنند و سیب را قیمه ساخته نخودی نموده در روغن نیم بریان کرده شیرهٔ قند تاربند نموده سیب بریان را در شیره یک جوش دهند باز جدا کرده چون شیره در همه خشک شود کشمش را در روغن بریان کنند و چغرات در پارچه گذرانده قیمه سیب و نخودی آرد و کشمش بریان همه را در چغرات بیامیزند و رها کنند نمکین و یا شیرین بعده بکاربرند

(۱) پختن راتیه نوع دیگر

ساگ سوده ' یک آثار روغن ' پاؤ آثار آرد نخود ' دو دام میده ' سه دام چغرات ' دو آثار دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' یک ماشه الایچی یک ماشه فلفل ' یک تانک نمک ' یک دام ادرک ' یک دام - اول ساگ را قیمه نموده در آب جوش داده گداز کنند باز آب را جدا کرده ساگ مذکور را از قاشق بکوبند که حل شود دو دام چغرات و آرد نخود و میده و عرق ادرک و نمک آمیخته مصالحه سوده بیامیزند و لت نمایند و در دیگچه آب اندازند و بر آتش نهاده دهن دیگچه بسته از ساگ ساخته بر صافی نهند و بالای سرپوش نهند چون از بخار

پختن تهولی گندم

گندم ، یک آثار روغن ، نیم آثار - اول گندم را باریک دلیه نموده در روغن بریان کرده و شیره را جوش داده شکر آمیخته تهولی را بطرز خشکه دران پخته دم کنند و نیز بکار برند

طریق پختن خشکه ها

(۱) پختن خشکه گیلانی

برنج، یک آثار جغرات، نیم پاؤ شیر پاؤ آثار لیمون، یک عدد روغن ریخته دو دام نمک ، برنج را شسته در آب جوش داده نمک دهند چون نیم پخت شود جغرات و عرق لیمون اندازند وقتیکه تیار شود در صافی انداخته آب جدا کنند بعده دیگ گلی بر آتش نهاده فوارۂ شیر داده چون شیر مذکور خشک شود برنج مذبور را انداخته باز فوارۂ شیر داده آتش جلد کنند که خشکه داغ شود اما نوک سرپوش درمیان نباشد بالا بالا باشد بعده در روغن داغ کرده در خشکه ڈوره داده برگیرند

(۲) پختن زرده برنج شرین

برنج ، یک آثار تباشه ، نیم پاؤ روغن ، نیم آثار زعفران ، دو ماشه - اول زعفران را خشک سائیده بعده بآب حل کنند وقتیے که خوب باریک شود شربت تباشه مذکور کنند بعد ازان برنج از آب جدا کرده نگاهدارند بعد ازان روغن موازنه در دیگ انداخته خوب گرم کنند و از بالا شربت اندازند و چمچه زنند و زعفران اندازند وقتیکه رنگ زعفران بروغن یکسان شود بعده برنج در و اندازند وقتیکه خوب جوش خورد و پر روغن آید دم دهند و بادام و کشمش اندک بروغن بریان نموده در لنگری بالا ریزند

آرد شود بعد ازاں آرد انبه را در پارچه انداخته یا فشرده بعد ازاں نمک را مخلوط دریں کنند بعده آرد مذکور را در دست گرفته و باز مصالحه درمیان انداخته در مشت مانند انبه به بندند و بالای ایں کاغذ یا برگ درخت پیچیده در آفتاب نگاهدارند تا که اچار شود و ترش گردد بعده بخورند بسیار مزه دار شود

(۴) اچار بادنجاں و انبه

بادنجاں ، یک آثار شیر ، یک دام ادرک ، دو دام سیاه دانه ، یک دام قیمه انبه سه پاؤ نمک ، سه دام - اول بادنجاں را از سر بکنه بریده نگاهدارند و بادنجاں را از میاں خالی کرده قیمه انبه و ادرک و شیر را و نمک و دیگر مصالحه آمیخته درمیاں بادنجاں پر کنند و بالا هموں یکته بریده را برسر بادنجاں بند و زند و سه روز در آفتاب بدارند و تا رنگ میدں؟ گردد بعد ازاں در تیل و رائی اندازند تا دوسه روز ماندں دهد بعد ازاں بکار برند

(۵) اچار بادنجاں و کدو و زردک و خیار وغیره

همیں قسم تیار میشود کدو یا شلغم وغیره پنج آثار رائی نیم پاؤ - اول کدو را پوست دور کرده نورها تراشیده در آب جوش داده چوں گداز شود از آب جدا کرده و مصالحه مذکور سوده آمیخته در سبوح انداخته اندک آب نیز اندازند یک روز و یک شب در آفتاب نگاهدارند چوں ترش شرد بکار برند

پختن مهری جغرات

جغرات ، یک آثار شیر ، دو نیم پاؤ برنج ، نیم آثار - اول جغرات را دوغ نموده اندک برنج بریاں کرده سوده در دوغ اندازند و جوش دهند و بآتش ملایم پزند چوں پخته شود تمام شب نگاهدارند و صبح بخورند

طریق پختن پیتھی دال مونگ ها وغیره

(۱) پختن دال مونگ مقشر

دال مونگ مقشر شسته ٬ یک آثار دار چینی ٬ دو ماشه قرنفل ٬ دو ماشه الایچی ٬ دو ماشه پیاز ٬ نیم پاؤ ادرک ٬ یک دام کشنیز ٬ یکدام نمک ٬ نیم دام - اول روغن را از قرنفل بگهار داده و مصالحه درست در دال انداخته بریان نمایند بعده حلقه پیاز تراشیده و نمک و کشنیز سوده انداخته سرپوش کرده که نوک سرپوش درون دیگچه باشد و دهن دیگچه از آرد بند کنند و از زیر آتش دور سازند هر چهار طرف اخگر گذارند و بالا سرپوش بدهند تا چهار گهڑی و سرپوش از آب پر کنند و براے گداز شدن دال مونگ سنگریزه دراں نهند گداز شود وقت دم کردن بر شکم دیگچه صافی تر مالیده باشند تا تیار شود

(۲) ایضا پختن دال بے آب

دال مونگ مقشر ٬ یک آثار روغن زرد ٬ پاؤ آثار دار چینی ٬ یک ماشه قرنفل ٬ یک ماشه ادرک ٬ یک دام الایچی ٬ یک ماشه فلفل ٬ یک تانک نمک ٬ نیم دام - اول در دیگچه تا نصف آب پر کرده بر دهن دیگچه صافی بسته دال مونگ نهاده بالاے دال سرپوش کرده از صافی پیچیده آتش کنند که از بخارات دال پخته شود چون نیم پخت شود دال را گرفته در روغن بریان نمایند بعده مصالحه و زعفران سوده با دال آمیخته بهماں وجه در دهن دیگچه نهند و آتش دور نموده بر اخگر گذرانده و هر چهار طرف اخگر دهند و دو گهڑی دم نمایند و بکار برند

(۳) پختن خشکه ساده

برنج ، یک آثار روغن ، سه دام نمک ، سه دام - اول برنج را شسته در آب جوش نموده چون نیم پخت شود برنج مذکور در صافی انداخته آب دور نموده باز در دیگچه انداخته دم دهند بعده روغن داغ کرده ڈوره داده از دیگدان برگیرند

(۴) پختن خشکه باجره

باجره ، یک آثار جغرات ، سه پاؤ روغن ، سه دام نمک ، نیم دام - اول باجره را از آب تر کرده و پاره هوا داده بکوبند که پوست دور شود و باز مکرر از آب بشویند بعد از دوغ جغرات شسته در دوغ دو گهڑی نگاهدارند و بطرز خشکه بپزند وقت دم نمودن فواره دوغ دهند بعده روغن داغ کرده ، ڈوره داده از دیگدان برگیرند

(۵) پختن خشکه بے آب

اول سنگ را از آتش سرخ کرده برنج را اندک نمک سوده آمیخته ازان سنگ بپوشند تاکه پخته شود لیکن برنج را شسته
۱ دو گهڑی تر نموده نگهدارند بعده این قسم پخت نمایند

(۶) پختن برنج ساده ، شیر و برنج و شیرین

برنج ، یک آثار شکر چینی ، نیم پاؤ روغن زرد ، پاؤ آثار - اول برنج را شسته در نیم پاؤ روغن بریان کنند بعده شکر را اندک آب داده شربت کنند در برنج اندازند و بطرز خشکه پخت نمایند و روغن باقی را داغ کرده ڈوره داده از دیگدان برگیرند

(٦) ایضا پختن پیڈی عدس

دال عدس، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار دار چینی، یک ماشه قرنفل، یک ماشه الائچی، یک ماشه فلفل، یک تانک پیاز، نیم پاؤ ادرک، یک دام شیر، یک دام کشنیز، یک دام جغرات، نیم پاؤ - اول دال عدس را از آب یک گهڑی تر نمایند چون نرم شود در روغن و پیاز و شیر بریان کرده بگهار داده بعده اندک آب داده گداز کنند چون تیار شود جغرات و عرق ادرک اندازند وقتیکه جغرات مذکور خشک شود مصالحه سوده انداخته از دیگدان برگیرند

(۷) پختن پیتھی ماش شسته

دال ماش شسته، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار پیاز، نیم پاؤ ادرک، یک دام نمک، نیم دام انگوزه، یک ماشه زیره سیاه، نیم دمڑی - اول پیاز را در روغن بریان کرده از روغن جدا نموده دال را دران روغن اندازند و بریان کنند و آب موافق دهند چون نیم پخت شود زیره و ادرک وپیاز اندازند و نمک دهند بعده انگوزه از آب حل انداخته بگهار داده دم کنند و بکار برند

(۸) پختن دال ماش خاصه

دال ماش مقشر، یک آثار روغن، نیم پاؤ دار چینی، یک ماشه قرنفل، یک ماشه زعفران، یک ماشه ادرک، نیم دام فلفل، یک تانک نمک، نیم دام - اول دال را در روغن با نصف دار چینی و قرنفل بریان نموده آب موافق داده آتش نمایند چون نیم پخت شود عرق ادرک و نمک و فلفل اندازند چون تیار شود دار چینی و فلفل باقی را سوده انداخته دم کنند و اندک انگوزه داده دهنکار دهند و بکار برند

(۳) ایضا پختن پیتھی مونگ

دال مونگ مقشر، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار تیر پات، دو دام فلفل، یک ڈانک ادرک، یک دام نمک، دو دام زعفران، یک ماشہ زیرۂ سیاہ، یک دمڑی۔ اول آب را جوش نمودہ تیر پات سودہ بیامیزند در روغن بگھار دهند و زیرہ انداختہ آب مذکور را باز بگھار دهند و یک جوش دادہ دال اندازند و نمک دهند چوں نیم پخت شود عرق ادرک دهند چوں تیار شود مصالحہ انداختہ از قرنفل در روغن بگھار دهند و از دیگدان برگیرند

(۴) پختن دال مونگ نوعدیگر

دال مونگ شستہ، یک آثار روغن، یک آثار زعفران، دو ماشہ دار چینی، دو ماشہ الائچی، دو ماشہ قرنفل، یک ماشہ ادرک، نیم دام فلفل، یک تانک نمک، نیم دام۔ اول دال را از قرنفل در روغن بگھار دادہ بریاں نمایند بعدہ آب گرم موافق اندازند و نمک دادہ آتش ملایم کنند چوں نیم پخت شود عرق ادرک و زعفران و مصالحہ سودہ آمیزند و بر اخگر دم دهند و بکار برند

(۵) پختن پیٹھی ارهر

دال ارهر، یک آثار روغن، یک آثار جغرات، نیم پاؤ ادرک، یک دام فلفل، یک تانک دار چینی، یک ماشہ قرنفل، یک ماشہ الائچی، یک ماشہ نمک، دو دام زعفران، یک ماشہ۔ اول دال را در آب جوش دهند بعد ازاں آب دور کردہ نمک و جغرات و عرق ادرک آمیختہ تا چهار گهڑی نگاهدارند بعدہ در روغن بریاں کردہ آب و نمک موافق دادہ بپزند چوں تیار شود مصالحہ و زعفران سودہ بیامیزند از قرنفل در روغن بگھار دهند و بکار برند

طریق ساختن روغنهای رنگ برنگ

(۱) ساختن روغن زرد رنگ

روغن، یک آثار زعفران، چهار ماشه. اول روغن را نمک داغ نموده زعفران را سوخته یکته از آب بسته دران اندازند چون رنگ زرد درست شود از آتش برگیرند اما آتش ملایم باشد

(۲) ایضا ساختن روغن سبز رنگ

ساگ پالک، نیم پاؤ روغن یک آثار ساگ مذکور را سوده یکته از آب بسته بطرز زعفران سبز رنگ تیار کنند

(۳) ایضا ساختن روغن سرخ

نیم پاؤ ساگ مذکور را از آب سوده یکته بسته بهمون وجه رنگهاے دیگر رنگ سرخ نمایند

(۴) ایضا ساختن رنگ بادامی

روغن، یک آثار زعفران، چهار ماشه مغز نارجیل، قدرے، لیمون، یک عدد. اول از عرق لیمون سوده یکته بسته با روغن در آتش قدرے ملایم داغ نمایند چون رنگ گیرد برآرند

طریقه هاے پوست دور کردن کشنیز و فلفل

(۱) طریق دور کردن پوست کشنیز

اول کشنیز را در شب در اندک آب تر نموده دو پاس نگاهدارند باز از ریگ گرم نیم بریان کنند و از دست بمالند پوست دور شود برنج کشنیز صاف برآید

(۲) ایضا دور ساختن پوست فلفل

فلفل را در آب یک جوش داده از دست بمالند تاکه پوست دور شود

طریق تیار کردن کشتلی هاے رنگ برنگ

(۱) تیار کردن کشتلی سرخ رنگ

شنگرف ، دو ماشه لیمون ، دو عدد اول شنگرف دو ماشه را بآب لیمون سوده و خشک نموده بوقت کاروبار از آب حل کرده میده خمیر ساخته کشتلی سازند

(۲) ایضا پختن کشتلی سبز رنگ

ساگ سوده ، یک آثار عرق بر آورده از قرنفل بگهار داده و میده بران خمیر کنند و از عرق پودینه نیز سبز میشود و اگر سپیاری سوخته و سوده موافق رنگ زعفران دهند نیز سبز میشود

(۳) ایضا ساختن کشتلی زرد رنگ

زعفران بآب سوده ازان خمیر نموده کشتلی سازند

(۴) ایضا ساختن کشتلی رنگ بنفش

عرق آنار دانه پاؤ آثار را بر آورده یک جوش داده نگاه دارند و یک خر آهنی در آتش سرخ کرده در عرق نمایند دو سه مرتبه چنین کنند رنگ بنفشه گردد بعده بران خمیر سازند

(۵) ایضا ساختن کشتلی سبز رنگ

سپیاری سوخته نیک سوده بآب آمیخته خمیر سازند

(۶) ایضا ساختن کشتلی هاے بادامی رنگ

زعفران سوده ماشه ، لیمون چهار عدد زعفران را با عرق لیمون سوده بیامیزند و بدان خمیر نمایند که رنگ بادامی شود

طریقه هاے جغرات ساختن

(۱) ساختن جغرات چکه

اول شیر ماده گاؤ هر قدرے که خواهند موافق احتیاج خود آورده جوشانیده و کفچه گردانیده باشند و فرصت ندهند که پردهٔ ملائی با شیر مذکور نه بندد چون نصف ماند از آتش فرود آورده در ظروف گلی نو جاون داده شیر را در ظروف گلی مذکور برد مملو سازند و اندک آب ظرف خالی گذارند و دو کونڈه برابر برآورده در یک کونڈه آب پر کرده و ظرف پر شیر را درمیان نهاده احتیاط تام بکار برند که آب کونده در ظرف شیر داخل نشود و کونده دویم را درمیان سوراخ موافق یک روپیه کرده وازگون بر کونده پر آب بگذارند و لب هر کونده را به آرد وصل سازند و بر دیگدان گذاشته آتش ملایم نمایند چون شیر در ظرف گلی مذکور منجمد شود و جغرات بسته شود از دیگدان برگیرند و اگر شیرین خواهند بعد از سرد شدن و جاون انداختن شیر شیرینی اندازند و اگر نمکین خواهند نمک اندازند

(۲) ایضا ساختن جغرات نوع دیگر

هر قدرے که شیر آورده شیر مذکور را اندک جوش داده پیالهٔ چینی را از جغرات اندرون همه جا مالیده شیر دران پیاله مملو سازند و بگذارند تاکه جغرات بسته شود

(۳) ایضا ساختن جغرات نوع دیگر

جغرات هر قدریکه باشد آن را آورده گل انبه که آن را بور گویند خشک کرده نگاهدارند و میان شیر خام مقدار جاون بیندازند که جغرات بسته شود

ساختن دلمه

طریق اول بدستور بادشاهی این است باید که اول بچه بز بست روزه یا یک ماهه باشد باید که ذبح کرده شیر دان او بر آورده که دران شیر اصلی که از شکم مادر بند میباشد آن را شیر ماده گویند بطریق غلوله ها بسته میباشد بر آورده با سه چهار آب صاف شسته نگاهدارند هرگاه که خواهند دلمه تیار کنند شیر ماده گاؤ یک آثار شیر ماده مذکور یک ماشه اول شیر را خوب گرم کرده شیر ماده بهوازنه سائیده دران حل کنند و از پارچه گذرانده شیر را در ظرف چینی انداخته یک پهر توقف کنند مانند پنیر بسته شود و زنبور خانه نیز افتد بکاربرند

ایضا ساختن دلمه نوع دیگر

سنگدان ماکیان را پاره کنند و میان آن یک پوست باریک برنگ سبز مایل بزردی بدر می آید آن را بر آورده با پنج شش آب صاف شسته نگاهدارند بعد ازاں شیر ماده گاؤ هر قدرے که باشد اندک شیر مذکور را گرم کرده اندک پوست مذکور را دران شیر تایک گهڑی بمالند معه پوست تا پنج شش گهڑی درمیان آن ماندن دهند که بسته شود و پوست سنگدان ماکیان هم تازه بکار می‌آید و طریق خوردن دلمه بدستور این است که مردم غریب و عام بعمل می‌آرند شربت کرده مانند فالوده تراشیده انداخته با قاشق می نوشند و طریق خوردن ارکان دولت بدین دستور است که شربت را بر قوام آورده مانند فالوده تراشیده انداخته با قاشق می نوشند و اگر ترشی کاغذی خواهند لیمون کاغذی اندازند جایز است

یکجا کرده شیردان مذکور را انداخته تر نمایند و چهار روز نگاهدارند و بعده از چهار روز این شیر و آب مذکور را امتحان نمایند اگر یک قطره در نیم پاؤ شیر اندازند شیر منجمد شود پس ازان شیر آب مذکور یک سیر شاهی را در یک سیر شیر خام اندازند پنیر بسته شود پس آن پنیر را در پارچه انداخته در ته سنگ نگاهدارند پس ازان نمک لاهوری یا سانبهر در ته و بالای قالب پنیر را پر سازند و در روز سه چهار مرتبه در قالب پنیر را گردانیده ته و بالا میکرده باشند و دران شیر پر آب مذکور که در و شیردان میباشد و سونف و سیاه دانه یعنی کلونجی را در پارچه پوتلی بسته در شیر آب مذکور نگاهدارند که شیردان با شیر آب خوشبودار شود و اگر آب کم شود آبی که از پنیر جدا شود همان آب را در شیردان و شیر آب مذکور داخل نمایند که مایهٔ پنیر بستن همان آب خواهد شد و گر دانند که شیردان مذکور در شیر آب نیک حل شود و پوشیده گردد و آن زمان شیردان دیگر آورده بهمان قسم عمل نمایند و وزن سیر شاهی بست و یک ماشه بحساب فلوس شاهجهانی بست و پنج دام مقرر نموده اند

تیار کردن پنیر قسم دوم

شیر دان بز بر آورده صاف و نیک شسته نمک و بادیان و سیاه دانه همه را برابر کوفته در شیر مایه مذکور پر نموده هر دو را بارشته بسته تا سه روز در آفتاب نگاهدارند و خشک کنند بعد ازان نیم پاؤ جغرات تازه یک آثار شیر خالص و خام در ظرف گلی با شیر مایه مذکور یک جا نموده اگر هوا گرما باشد در سایه اگر هوا سرما باشد در آفتاب نگاهدارند بعد از سه روز همه پارچه

(۴) ایضا ساختن جغرات نوع دیگر

پوست سنگدان ماکیان که از میان سنگدانه برمی آید رنگ سبز و مایل بزردی اکثر مرغ که سنگریزه بخورند درومی ماند آن را دو سه مرتبه در آب بشویند که صاف شود بعده شیر ماده گاؤ را گرم کرده آن پوست را دو سه مرتبه در شیر مذکور مالش داده در شیر مذکور ماندن دهند تاکه جغرات بسته شود

(۴) ساختن جغرات نوع دیگر

باید که اول بچهٔ بر شیر خورده بست روزه یا یک ماهه که باشد ذبح کرده شیردان او را گرفته که شیر در و بسته میباشد تاکه دو سه آب شسته در آفتاب خشک کرده نگاهدارند وقتیکه خواهند جغرات سازند درمیان یک آثار شیر بوزن یک دام اندازند تاما باید که شیر خام باشد بعد از چند گهڑی جغرات بسته شود

(۵) ایضا ساختن جغرات نوع دیگر

اگر خواهند که جغرات سخت بسته شود که از آوند و از کونه گردن نیفتد چنانکه مانند کاغذ بریده شود پس شیر هر قدر که خواهند آورند شیر مذکور را در دیگ کرده بر آتش نرم بجوشانند تاکه خوب جوشیده شود که چیزے بر روے او ملائی بسته نگردد تا آن زمان قدرے جغرات شیرین یا مسکه شیر گرم جاون دهند که جغرات بسته گردد

ساختن پنیر

بیاره شیر دان بز و بآب پاک بشویند پس در و نمک ساٹیده پر نمایند و خشک کنند که در سه چهار روز خواهد شد چون خواهند که پنیر تیار کنند پس بایه که نیم آثار شیر و نیم آثار آب

Library, London. It is incomplete. It has nine sections and is written in the shikista style and bold type. There is no trace of the date of transcription. The text of these copies is more or less alike with this difference that the manuscript of the India Office Library is entitled "Nan-o-Nāmak" instead of Nuskha-E-Shahjahani. It has also some additional recipes which are not found in the "Nuskha-E-Shahjahani. Some discrepancies in the text are found and these have been noted on the margin.

Best efforts were made to correct the errors in the manuscripts and the proof. It is hoped that this book would be a valuable contribution to the culinary art.

My thanks are due to the authorities of the India office Library London for having sent their copy, which proved to be of great help in preparing the press copy, and to Syed Hamza Hussain Omari, Munshi-e-Fazil, Government Oriental Manuscripts Library, for helping me in editing the manuscripts, correcting the proofs and collecting materials for the Introduction.

SYED MUHAMMED FAZLULLAH.

پنیر نموده یک آثار شیر خالص در و اندازند و شیر مایه مذکور بعده شیر سابق در شیر تازه مذکور داخل کنند یک روز دیگر نگاهدارند چون خمیر پردم شود بیارد پنج آثار شیر خالص تازه و خام خمیر مایه باشد با شیر مایه مذکور درو داخل کنند بعد از یک گهڑی پنیر بسته شود باید که پارچه را صافی ساخته از کفگیر بریده در صافی اندازند بعده همه را انداخته زرد آب را علاحده سازند آنچه در صافی باشد نصف را در شهد داده خورد اندازند و بالای آن نیم پاؤ نمک را سائیده اندازند و نصف بقیه پنیر را بر بالای آن اندازند و بر بالای آن یک شیر خورد دیگر بگذارند و سنگ گردن بر و نهاده که پنیر بر نمک در هوا دار گردد و بعد دو روز از شیرهای مذکور بیرون بر آورده زیر و بالا پنیر مذکور نمک سائیده بمالند که تا شش ماه بماند ضایع نشود

تمت تمام شد

نسخهٔ شاهجهانی بتاریخ بست و ششم ماه شوال سنه ۱۲۶۳ هجری

The high degree of excellence of the royal kitchen can be imagined from the study of the Nuskha-E-Shahjahani.

This work, Nuskha-E-Shahjahani, is a fine book on cookery. It sets forth recipes about preparing different kinds of dishes. The book begins abruptly without any trace of the author and the date of its compilation. Ofcourse the beginning words encourage the supposition that the book was written by a man who was acquainted with the different dishes served at the royal table. The recipes for preparing "Pulaw" and "Qaliah" are very valuable. Fity six ways of preparing Puläw and thirty six ways of preparing Qaliah have been described. Moreover, section ten of the book gives an interesting account of colouring foods and oils and preparations of condiments, jams and sweetmeats. There are ten sections dealing with each item of preparations:

(1) On making various breads.

(2) On making of soups.

(3) On making of various kinds of dressed flesh meat and meat curries.

(4) On various kinds of mash.

(5) On various kinds of under done meats.

(6) On various kinds of Palaū or rice and meat dishes.

(7) On various kinds of roast meat.

(8) On making of Pottages and Omeletts.

(9) On various kinds of puff or small pastry or minced meat, thin meat cakes, sweets etc.,

(10) On the making of preserves sweet meats and various kinds of curds of different colour.

None of the monarchs preceding the Mughal Emperors have given such meticulous care to the development of the kitchen. The Nawabs of Awadh followed the example of the Moghal Emperors and introduced more delicacy and varieties in this art. In the kitchen of the Nawab Shujauddawla two thousand rupees were spent daily on food alone, which means that apart from the salaries of the cooks and other servants, the cost of food alone amounted to seven lakh rupees annually. The cook of Nawab Sālārjang was paid twelve hundred rupees per month. These cooks showed their skill in preparing foods which dazzled by their variety but proved to be the same stuff when tasted.

Encouraged by the taste of the Kings and Nawabs the cooks also invented several kinds of dishes, for example the Pulaw-e-Anardāna, Nawratan Pulaw, Modti-Pulaw and so on.

The taste of the modern westerners lays a greater emphasis on the outward decoration of the table, but the foods served are not so costly. On the other hand in India emphasis is on the cost, variety and delicacy of the dishes. Foods are decorated with gold and silver leaves and chips of almond.

In editing this book two manuscripts have been consulted. The copy of the Government Oriental Manuscripts, Library Madras, bearing D. No. 526 is dated 1263 A. H. This is written in a very indifferent hand and the pages are worm-eaten. There is no order an darrangement in chapters and sections. There are errors of transcription in several places. The other copy is from the India Office

This book is based on a single paper manuscript described under No. D. 526 available in the Government Oriental Manuscripts Library, Madras. It contains 186 pages with 11 to 14 lines on a page and is written in Persian script.

Janab Syed Hamza Husain Munshi-e-Fazil has to be thanked for the work done by him by way of correcting the proof.

GOVERNMENT, ORIENTAL MANUSCRIPTS LIBRARY MADRAS, 13-2-56	T. CHANDRASEKHARAN, *General Editor,* Madras Govt. Oriental Series.

INTRODUCTION

The culinary art occupies an important place in the culture of a nation. An advanced nation displays a delicacy of taste in the arrangement of the table. Refinement in preparing food distinguishes man from other species.

Among the Mughal Emperors after Baber, Akbar the Great devoted special attention to the management of the kitchen. He devised rules for the conduct of the royal kitchen and appointed experienced men to look after it. This department also was under the Prime Minister and the officer in charge was called Mir Bakaul. He had a number of subordinates, who were expert cooks drawn from different countries. These cooks prepared different kinds of dishes to be served on the royal table. On the eve of the new-year-day the assistant treasurer submitted the annual budget. Every three months the master of ceremonies and the Mir Bakāul collected the necessary provisions and the best kind of rice and other ingredients were obtained from different places. Vegetables were generally obtained from Kashmir.

Shahjahan is considered to be a lover of display in all matters compared to the other Mughal Emperors. His reign was a period of peace and plenty. He had as much love for promoting culture as he was punctilious about maintaining the splendour of the Court. There was development in every field, art and literature flourished under royal patronage. His Court was the resort of eminent poets, philosophers, physicians and men of talents in other walks of life. His table was very extensive and displayed a variety of rich dishes.

TELUGU

1. Kāmandakanītisāramu.
2. Tāladaśāprāṇapradīpikā.
3. Raghunātha Nāyakābhyudayamu.
4. Rājagopāla Vilāsamu.
5. Rāmāyaṇamu by Kaṭṭa Varadarāju.

MAHRAṬHI

1. Nātyaśastra Sangraha.
2. (a) Book of Knowledge.
   (b) Folk Songs.
   (c) Dora Dārun Vēṇi Paddhati.
   (d) Aśvāsa Caṭula Dumāṇi.
3. (a) Pratāpasimhendra Vijaya Prabandha.
   (b) Sarabhendra Tīrthāvali.
   (c) Lāvaṇi.
4. Devendra Kuravañji.
5. Bhakta Vilāsa.
6. Sloka Baddha Rāmāyāṇa.

SANSKRIT

1. Aśvaśāstra with Tricolour Illustrations.
2. Rājamṛgāṅka.
3. Ānandakandam.
4. Āyurvedamahodadhi.
5. Gīta Govinda Abhinaya.
6. (a) Colacampū.
   (b) Sahendra Vilāsa.
7. Dharmākūtam-Sundra Kāṇḍa.
8. Jātakasāra.
9. Viṣṇutattvanirṇaya Vyākhyā.
10. Sangīta Darpaṇa.

The Government in their G.O. Ms. No. 1820, Education, dated 4th August 1952, sanctioned a grant of Rs. 9,000 to the Dr. V. Swaminatha Aiyar's Tamil Library, Adyar, towards the publication of the following manuscripts as part of the "Madras Government Oriental Series":—

1. Tiruvācaka Vyākhyānam.
2. Mahābhārata Cūḍāmaṇi.

It is hoped that the publication of most of the important manuscripts will be completed within the next few years.

Some of the manuscripts taken up for publication are represented by single copies in the library and consequently the mistakes that are found in them could not be corrected by comparing them with other copies. The editors have, however, tried their best to suggest correct readings. The wrong readings are given in round brackets. When different readings are found, they have been given in the foot-notes except in the case of a few books in which the correct readings have been given in the foot-note or incorporated in the text itself.

The Government of Madras have to be thanked for financing the entire scheme of publication although there is a drive for economy in all the departments. My thanks are due to the members of the Expert Committee who spared no pains in selecting the manuscripts for publication. I have also to thank the various editors, who are experts in their own field, for readily consenting to edit the manuscripts and see them through the Press. The various Presses that have co-operated in printing the manuscripts in the best manner possible also deserve my thanks for the patience exhibited by them in carrying out the corrections made in the proofs.

7. Aśvacikitsā.
8. Phalasārasamuccayam.
9. Kiḷivaṇḍusamvādam.
10. Advaita Vēdāntam.
11. Bārhaspatyasūtra with Malayāḷam commentary.
12. Karaṇapaddhati.
13. Vidyāmādhavīyam.
14. Sarvasādhāraṇa Cikitsā.
15. Viṣacikītsā and Viṣappāṭṭusāram.
16. Jñānapīyūṣam.
17. Vetāḷapañcaviṁśati.
18. Yudhiṣṭhiravijayam.
19. Kathakaḷimañjari.
20. Vaidyagrantham.

KANNAḌA.

1. Lōkōpakāram.
2. Raṭṭamatam.
3. Aśvaśāstram.
4. Vividhavaidyaviṣayagalu.
5. Saṅgītarantnākara.
6. Sūpaśāstra.
7. Vaidyasārasaṅgraham, Vol. I.
8. Sadgururahasyam.
9. Vaidyasārasaṅgraham, Vol. II.
10. Manmathavijayam.
11. Abhidhānaratnamālā.
12. Vyavahāragaṇitam.
13. Jīvasambōdhanam.
14. Kāmandakanītisāram.

ISLAMIC LANGUAGES:

PERSIAN

1. Jami-ul-Ashya.
2. Tibb-E- Faridi.
3. Tahqiq-Al-Buhran.
4. Safinat-Al-Najat.
5. Baharistan-i-Sukhan.
6. Nuskha-E-Shajahani.
7. Tuhfa-E. Khani.
8. Ruqa'at-e-Walajahi.

ARABIC

1. Shawakil-Ul-Hur.

"B" FROM THE TANJORE MAHARAJA SERFOJI'S SARASWATHI MAHAL LIBRARY, TANJORE.

TAMIL

1.	Śarabhēndra Vaiddiya Murai	(Diabetes).
2.	do.	(Eyes).
3.	do.	(Anaemia).
4.	do.	(Śvāsakāsam).

5. Agastiyar 2000.
6. Konkaṉarśarakku Vaippu.
7. Tiruccirrambalakkōvaiyar with Padavurai.
8. Tāḷasamudram.
9. Bharatanāṭyam.
10. (a) Pāṇḍikēḷi Vilāsa Nāṭakam.
    (b) Purūrava Cakravarti Nāṭakam.
    (c) Madana Sundara Vilāsa Nāṭakam.
11. Percy Macqueen's Collection of Folklore in the Madras University Library.
12. Ramaiyan Ammānai.

23. Siddhāntaviḷakkam.
24. Sāmudrikālakṣaṇam.
25. Ānandaraṅga-k-kōvai.
26. South Indian Temple Inscriptions, Vol. IIX, Part I.
27. Saptariṣinādi, Vol. V (Simha Lagna).
28. Māghasnānapurāṇa Ammānai.
29. Kōlācala Stala Purāṇam.
30. Dina Kavitai.
31. South Indian Temple Inscriptions Vol. III. Part II.

SANSKRIT

1. Viṣanārāyaṇīyam (Tantrasārasaṅgraha).
2. Bhārgava Nāḍikā.
3. Hariharacaturaṅgam.
4. Brahmasūtravṛtti—Mitākṣarā.
5. Nyāyasiddhānta Tattvāmṛtam.
6. Ārogyacintāmaṇi.
7. Tattvasāra with Ratnasāriṇī.
8. Sūtrārthāmṛta Laharī.
9. (a) Ratnadipikā.
   (b) Ratnaśāstra.
10. Devakeraḷam-Candrakalā Nāḍi, Vol. I.
11. Pātañjalayogasūtrabhāṣyavivaraṇa by Srī S'aṅkarācārya.
12. Nyāyaratnam with the commentary Dyutimālikā.
13. Cikitsatilakam.
14. Nṛttaratnāvali.
15. Daivajñābharaṇa.
16. Ábhoga—Kalpataru-Vyākhyā.
17. Aumāpatam.
18. Mahābhāskarīyam.

19. Devakeraḷam—Candrakalā Nāḍi, Vol. II
20. Nayadyumaṇi.
21. Bhāvabodha—Tattvaprakāśikā-vyākhyā.

TELUGU

1. Auṣadhayōgamulu.
2. Vaidyanighaṇṭuvu.
3. Dhanurvidyāvilāsamu.
4. Yogadarśanaviṣayamu.
5. Khaḍgalakṣaṇaśirōmaṇi.
6. S'aivācārasaṅgrahamu.
7. Anubhavavaidyamu.
8. Abhinayadarpaṇamu.
9. Brahmavidyāsudhārṇavamu.
10. Rāgatāḷacintāmaṇi.
11. Vaidyacintāmaṇi.
12. Kumārarāmunikathā.
13. Kāṭamarājukathā.
14. S'ārīramu.
15. Bharatasārasaṅgraha.
16. Bobbiliyuddhakathā.
17. Haidarcaritramu.
18. Āryabhaṭīya Siddhāntam.

MALAYĀḶAM

1. Grabha Ciktisā.
2. (a) Vāstulakṣaṇam.
   (b) S'ilpaviṣayam.
3. Mahāsāram.
4. Kaṇakkusāram.
5. Kriyākramam.
6. Kaṇakkusāram (Bālaprabōdham).

KANNAḌA

12. Captain G. Srinivasamurthi, B.A., B.L., M.B. & C.M.
13. Sri M. Mariappa Bhat, M.A., L.T.
14. „ H. Sesha Iyengar.

MALAYĀḶAM

15. Dr. S. Krishnan Nayar, M.A., Ph. D.

MARĀṬHI

16. Sri P. D. Joshi.

ISLAMIC LANGUAGES

17. Professor S. A. W. Bukhari Sahib, M.A., L.T.
18. Dr. Mohammed Abdul Huq, M.A., D. Phil (Oxon).
19. Sri S. M. Fazlullah, M.A., L.T.

OTHERS

20. Sri S. K. Ramanatha Sastri, Sanskrit & Malayalam.
21. „ T. V. Subba Rao B.A., B.L., Music in all languages.
22. The Principal, College of Indigenous Medicine, Madras-10. Medicine in all languages.
23. Sri S. Gopalan, B.A., B.L. Sanskrit, Tamil and Telugu.
24. „ T. Chandrasekharan, M.A., L.T., In all languages (Secretary of all the Committees).

The members of the Committee met at Madras and at Tanjore to examine the manuscripts and make a selection. The recommendations of the Committee were accepted by the Government and they decided to call these publications as the "MADRAS GOVERNMENT ORIENTAL SERIES"

and appointed the Curator, Government Oriental Manuscripts Library Madras, as the General Editor of the publications under this series.

The following manuscripts were taken up for publication till now :—

"A" FROM THE GOVERNMENT ORIENTAL MANUSCRIPTS LIBRARY, MADRAS.

TAMIL

1. Kappal S'āttiram.
2. Anubhava Vaiddiya Murai. Vols. I and II.
3. Attānakōlāhalam.
4. Upadēśa Kāṇḍam.
5. Cōlan Pūrva Paṭṭayam.
6. S'ivajñāna Dīpam.
7. Daṭcanāyanār Vaiddiya Aṭṭavaṇai,
8. Vaiddiya-k-Kaḷañciyam.
9. Anubhava Vaiddiya Murai, Vol. III.
10. Saptariṣināḍi, Vol. I, Mēṣa Lagna.
11. Karnāṭakarājākkaḷ Savistāra Carittiram.
12. Bharatasiddhāntam.
13. Piḷḷai-p-piṇivākaṭam (on infantile diseases) Vol. 1
14. Anubhava Vaiddiyamurai Vol. IV.
15. Māṭṭuvākaṭam.
16. Saptariṣināḍi, Vol. II—Viruṣabha Lagna.
17. Temple Inscriptions of South India, Vol. I.
18. Saptariṣināḍi, Vol. III, Mithuna Lagna.
19. Temple Inscriptions of South Iddia, Vol. II.
20. Piḷḷai-p-piṇi vākaṭam (on infantile diseases) Vol. II.
21. Saptariṣināḍi, Vol. IV. Kaṭaka Lagna.
22. Pērūr-k-kōvai.

9. Sri H. Sesha Ayyangar.
10. „ Masti Venkatesa Ayyangar.
11. „ M. Mariappa Bhat, M.A., L.T.
12. Dr. C. Achyuta Menon B.A. Ph. D.
13. „ C. Kunhan Raja, M.A., D. Phil.
14. „ A. Sankaran, M.A., Ph. D., L.T.,
15. Sri Polakam Rama Sastri.
16. „ S. K. Ramanatha Sastri.
17. Dr. M. Abdul Huq, M.A., D. Phil. (Oxon.)
18. Sri Afzul-ul-Ulama Hakim Khader Ahamed.
19. „ P. D. Joshi.
20. „ S. Gopalan, B.A., B.L.
21. „ T. Chandrasekharan, M.A. L.T., Curator.

With the exception of Sri Masti Venkatesa Ayyangar, and Dr. C. Kuhan Rajah, the abovemembers continued to be members of the Expert Committee for 1950-51 also to which the following gentlemen were added in Government Memos. Nos. 7297-E/50-3, Education, dated 19th May 1950, and 15875-E/50-1. Education, dated 7th September 1950. :—

1. Dr. A. Chidambaranatha Chettiar, M.A. Ph. D.
2. Sri S. Govindarajulu, B.A., B.L., LL.B., Bar-at-Law.
3. Capt. G. Srinivasamoorthy, B.A., B.L., M.B. & C.M.
4. Dr. Muhammad Hussain Nainar, M.A., Ph. D.
5. Sri. T. V. Subba Rao, B.A., B.L.
6. Principal, College of Indigenous Medicine, Madras.

In Government Memorandum No. 18947-E/52-2, Education, dated 7th August 1952, a few changes were made in the personnel of the Expert Committee.

The names of the following members were deleted :—

1. Sri. V. Prabhakara Sastri.
2. „ C. Achyuta Menon.
3. „ M. Abdul Huq.

The following gentlemen were included as members of the Expert Committee :—

1. Sri. M. Somasekhara Sarma.
2. Dr. V. Raghavan, M.A., Ph. D.
3. „ R. Nagaraja Sarma, M.A., Ph. D.
4. „ S. Krishnan Nayar, M.A., Ph. D.
5. Prof. S. A. Bukhari, M.A.

In G. O. Ms. No. 1819 Edn., dated 8-11-1955, the Government reconstituted the Expert Committee with the following members :—

SANSKRIT

1. Dr. A. Sankaran, M.A., Ph. D., L.T.
2. Sri P. S. Rama Sastri.
3. Dr. V. Raghavan, M.A., Ph. D.
4. „ R. Nagaraja Sarma, M.A., Ph. D., L.T.
5. Sri K. Balasubramania Iyer, B.A., B.L., M.L.C.

TAMIL

6. Sri T. M. Narayanaswami Pillai, M.A., B.L., M.L.C.
7. „ R. P. Sethu Pillai, B.A., B.L.
8. „ C. M. Ramachandran Chettiar, B.A., B.L.
9. „ T. P. Meenakshi Sundaram Pillai, M.A., M.O.L.
10. Dr. A. Chidambaranatha Chettiar, M.A., Ph.D.
11. Sri N. T. Viswanathan, B.A., B.L.

INTRODUCTION

The Government of Madras took up for consideration the question of publication of the various manuscripts in different languages on subjects like Philosophy, Medicine, Science, etc., early in May 1948. Important Manuscripts' Libraries in the Madras Presidency were requested to send a list of unpublished manuscripts with them for favour of being considered by the Government for publication. The Honorary Secretary of the Tanjore Maharaja Serfoji's Sarasvathi Mahal Library, Tanjore, alone complied with this request. This list as well as a similar list of unpublished manuscripts in the Government Oriental Manuscripts' Library, Madras, were carefully examined and a tentative selection of manuscripts suitable for publication was made. The Government in their Memorandum No. 34913/48-10, Education, dated 4th April 1949, constituted an Expert Committee with the Curator of the Government Oriental Manuscripts' Library, Madras, as the Secretary, for the final selection of manuscripts suitable for printing and for estimating the cost of publication.

The following were the members of the Committee :—

1. Sri T. M. Narayanaswami Pillai, M.A., B.L.
2. ,, R. P. Sethu Pillai, B.A., B.L.
3. ,, C. M. Ramachandran Chettiar, B.A., B.L.
4. ,, R. Krishnamoorthy (Kalki).
5. Dr. N. Venkataramanayya, M.A., Ph. D.
6. Sri M. Ramanuja Rao Naidu, M.A.
7. ,, V. Prabhakara Sastri.
8. ,, N. Venkata Rao, M.A.